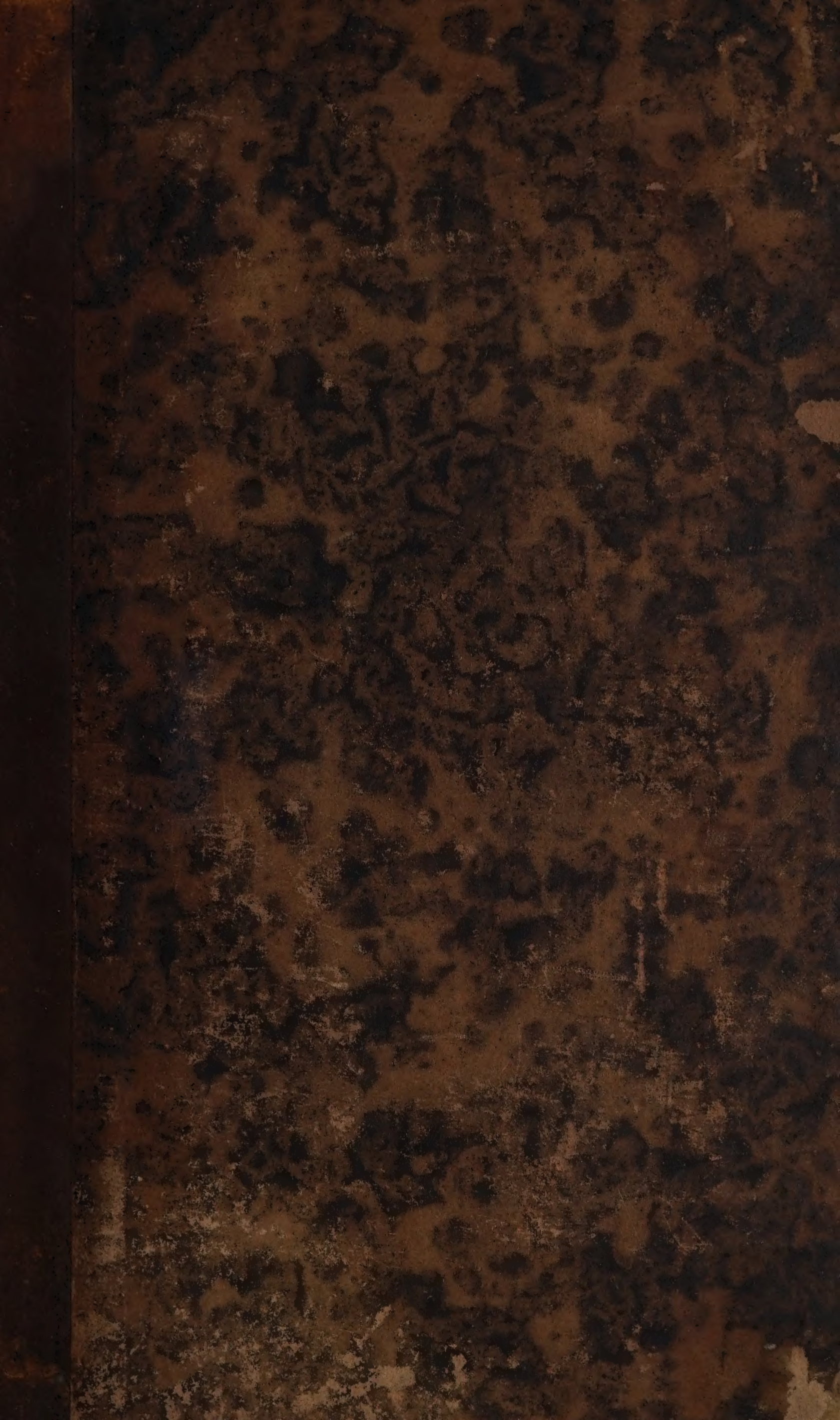
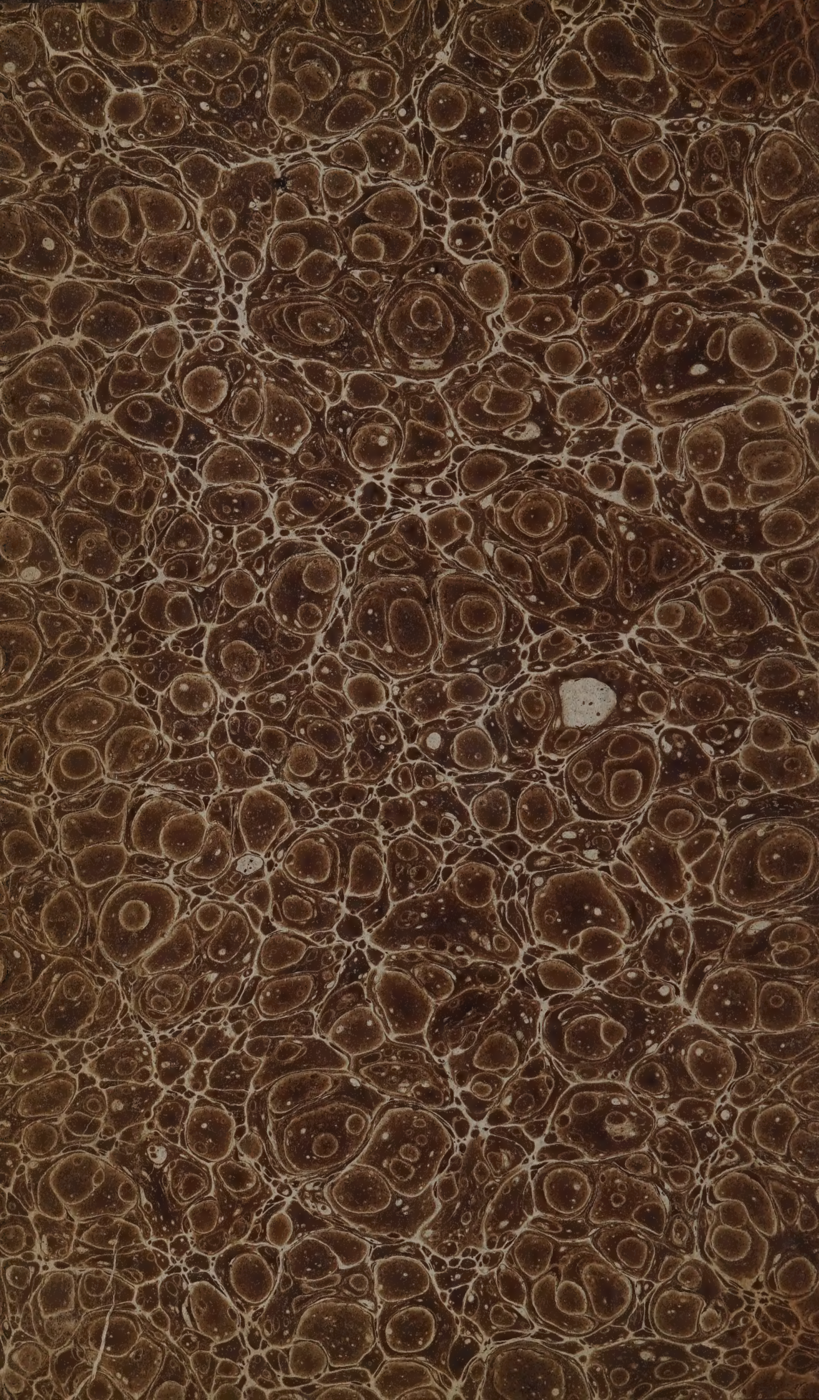
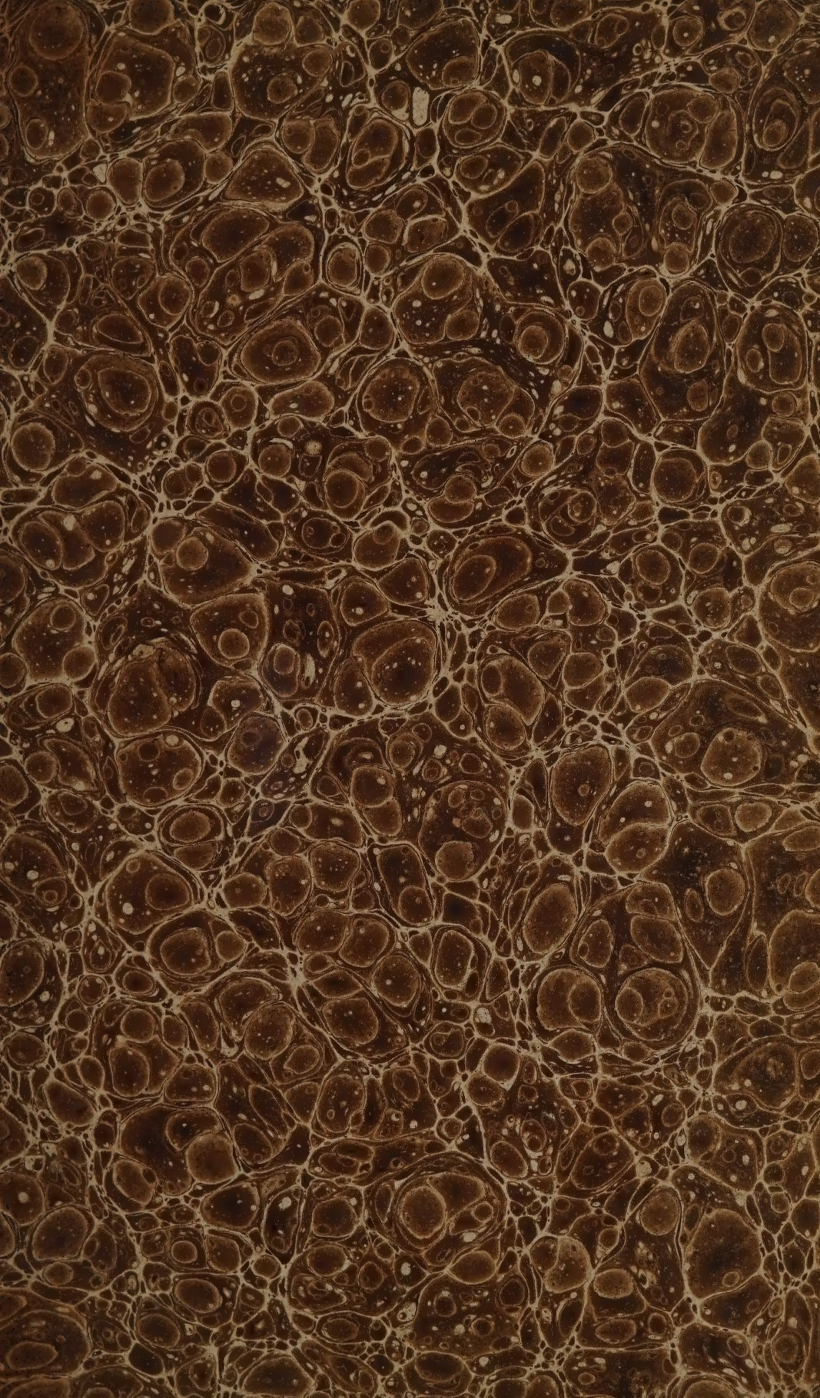






LE

CONFISEUR MODERNE,

OU

L'ART DU CONFISEUR ET DU DISTILLATEUR.

IMPRIMERIE D'A. CLO, RUE SAINT-JACQUES, N° 38.

LE
CONFISEUR MODERNE,

OU

L'ART DU CONFISEUR ET DU DISTILLATEUR;

CONTENANT

Toutes les opérations du Confiseur et du Distillateur, et, en outre, les procédés généraux de quelques Arts qui s'y rapportent, particulièrement ceux du Parfumeur et du Limonadier.

OUVRAGE

Enrichi de plusieurs recettes nouvelles, et mis à la portée de tout amateur, avec les moyens de reconnaître les falsifications et les sophistications en tout genre;

AUQUEL ON A JOINT

1° Une Appendice ou Recueil de recettes de médicamens, rendus agréables à la vue et au goût, par une préparation et une forme nouvelles, avec leurs doses et leurs vertus.

2° Un petit Historique de quelques substances simples les plus usuelles.

3° Un Vocabulaire des termes techniques.

Par J. J. MACHET, Confiseur et Distillateur.

Utile dulci.

TROISIÈME ÉDITION.

A PARIS,

CHEZ MARADAN, LIBRAIRE, RUE GUÉNÉGAUD, N°. 9.

1817.

AVERTISSEMENT.

Les arts ne se perfectionnent que par les recherches successives qu'une juste émulation inspire à des hommes dirigés par un goût épuré et jaloux d'être utiles. Le génie invente et publie ses découvertes, bientôt les usages se propagent et la pratique s'établit; mais il arrive souvent que l'invention la plus heureuse, susceptible de la perfection, qui est le fruit du temps et de l'expérience, paraît négligée tout à coup, ou parce que, satisfait des résultats passables que donne une pratique routinière, l'artiste y borne son travail, ou parce que, voulant se réserver exclusivement tout le profit de son industrie, il s'attache à couvrir ses procédés d'un voile impénétrable. Ainsi des découvertes intéressantes languissent au sein des Etats les plus prospères, ou sont le domaine d'un très-petit nombre; ainsi le public ne peut s'apercevoir qu'il est lésé, et qu'une théorie développée de l'art qu'on lui cache ne pourrait qu'élargir la base sur laquelle reposent ses connaissances, ou accroître la somme de ses jouissances.

Je ne citerai point l'art du confiseur pour exemple; cependant, comme il tient un rang distingué parmi les arts d'agrément, et qu'il est devenu un objet de spéculation assez lucrative, j'ai remarqué que la plupart de ceux qui l'exercent, cachent avec soin la méthode de plusieurs procédés utiles, et par là il semble que l'art lui-même ne fait aucun progrès. Je veux en rendre le public juge, car je vais mettre au jour tout ce que j'en sais, et, en offrant plusieurs recettes nouvelles, prouver que non-seulement cet art a beaucoup acquis, mais combien il est susceptible d'une prompte perfection.

Outre ce motif, en voici un second qui n'est pas moins fondé.

Depuis plus de vingt ans que j'exerce l'état de confiseur et de distillateur chez l'étranger et dans les villes de France les plus adonnées à ces professions, ou par les rapports de leur commerce, ou par la nature de leurs productions, je me suis attaché à saisir les meilleurs procédés, à me pénétrer de plus en plus des vrais principes; et, ne négligeant ni travaux, ni veilles pour opérer avec les connaissances et surtout la loyauté nécessaires, j'ai reconnu combien il était facile à l'ignorant ou à l'homme cupide, tenté par l'appât d'un coupable gain, de recourir à la sophistication et aux compositions les plus nuisibles dans des arts aussi délicats, qui, au lieu de faire éprouver les sensations agréables que le consommateur en attend, se convertissent pour lui en poison.

Frappé de l'importance de ces idées, et mon désir le plus ardent étant de payer à la société le tribut d'utilité qu'elle est en droit d'exiger de tous ceux qui la composent, j'ai cru que je pourrais contribuer à prévenir de semblables maux, en lui faisant hommage de mes faibles connaissances, consignées dans ce Traité, ou j'ai tâché de réunir les seuls principes à la vraie pratique, avec le plus de clarté possible, en sorte que le confiseur, le distillateur, le parfumeur, le limonadier et l'amateur lui-même, pussent y puiser les bons moyens dans des compositions éloignées de toute routine et de tout charlatanisme. Tel est mon but : mes moyens ne répondent sans doute pas à mes désirs; mais je croirai avoir beaucoup fait si cet écrit, tout imparfait qu'il est, et d'ailleurs mis au jour dans des circonstances qui me forcent d'en hâter la publicité, donne à un autre occasion de faire mieux, ou fait naître quelque idée avantageuse, ou même quelque objection dont l'art puisse faire son profit.

Je ne prétends point qu'il n'existe aucun Traité sur l'art du confiseur, je n'en connais qu'un dans le cas d'être cité ; mais , outre qu'il est fort ancien, cet ouvrage, renfermé dans un cadre trop étroit, a été composé plutôt pour être le guide de l'officier de bouche, que du confiseur, à qui il laisse beaucoup trop à désirer, surtout depuis que son domaine s'est agrandi par la marche rapide des arts et des sciences, particulièrement de la chimie.

Celle-ci, que j'appellerais volontiers la première de toutes les sciences, puisqu'elle embrasse la nature entière, en pénètre les secrets, et les applique à tous les arts, la chimie a sans doute été d'un grand secours au confiseur-distillateur; mais elle ne lui a pas ouvert des routes nouvelles comme à la pharmacie. Quoiqu'elle ait tiré cette dernière de ce chaos de recettes et de manipulations, la plupart nuisibles ou contradictoires, certes, tous ses moyens ne parviendront pas à détruire le dégoût qu'on éprouve souvent, même à la simple vue des médicamens préparés par l'apothicaire. Plusieurs personnes, qui ne pouvaient surmonter ce dégoût, m'ayant, à diverses reprises, sollicité de leur déguiser un si grand désagrément par une forme ou un goût nouveau donné au médicament, cette circonstance, après y avoir mûrement réfléchi, me détermina à imaginer quelques recettes nouvelles qui firent effet, et dont je reçus les éloges les plus flatteurs. Ces compositions, jusqu'ici du ressort du pharmacien, le deviendront à bien plus juste titre de celui du confiseur, par les raisons que je déduis, et par plusieurs autres encore que je dirai en son lieu (1); c'est ce qui m'engage à joindre à la fin de ce Traité une Appendice qui renferme plusieurs recettes de santé, journellement en usage. Voilà donc une nouvelle branche de commerce que je

(1) *Voyez* l'Avant-propos de l'Appendice, page 359.

crée au confiseur, et réciproquement au pharmacien.

Dans cet ouvrage, j'ai fait tous mes efforts pour réparer l'insuffisance ou le défaut de méthode des Traités publiés jusqu'ici sur cette partie. J'ai tâché d'être clair et à la portée de tout le monde ; je n'ai ni dû ni pu intéresser par la magie du style, trop souvent employée pour cacher des défauts. Au surplus, l'utilité supplée à l'élégance dans de pareilles matières.

Peu satisfait de chercher à rendre exécutable et facile un art dont l'utilité ne peut être contestée, je ferai connaître la falsification et les drogues qu'on substitue journellement aux substances qui devraient être employées, et, dussé-je soulever contre moi l'envie et la calomnie, je ne dévierai pas un instant du but que je me suis proposé.

Il ne me reste plus qu'à rendre compte de l'ordre que j'ai suivi dans un ouvrage où j'ai tâché de présenter la série des matières avec le plus de méthode et de clarté possible, et sans rien omettre d'essentiel.

Je divise ce Traité en cinq parties, précédées d'une Introduction, et suivies d'une Appendice, d'un Recueil de quelques substances simples dont il est parlé dans le cours de l'ouvrage, et d'un Vocabulaire des termes techniques.

L'introduction contient des notices générales sur l'art du confiseur, la description des vaisseaux et ustensiles qui lui sont nécessaires, la disposition des fourneaux et de l'étuve.

La première partie est entièrement consacrée à indiquer les moyens de connaître, choisir, récolter et conserver les substances simples, ainsi que les temps de les mettre en usage, C'est la clef de l'art, ou plutôt le flambeau qui doit éclairer l'artiste dans toutes ses opérations.

La seconde partie traite du sucre et du chocolat. Après un léger historique du sucre, à cause de son importance, je donne un abrégé de la méthode

de le raffiner; j'insiste sur la nécessité de bien choisir celui qu'on se propose d'employer, et je termine par sa clarification, ses différens degrés de cuisson et le moyen de tirer parti des écumes.

Je fais suivre ces préparations générales par les ouvrages dont le sucre est la base, tels que les candis, pastilles, pastillages, tablettes de diverses espèces, fleurs artificielles. On y trouvera plusieurs recettes entièrement nouvelles.

Le chocolat, d'un usage si général et si salutaire lorsqu'il est bien fait, avait besoin d'un développement, autant pour prémunir contre les falsifications dont il est devenu un des nombreux objets, que pour faire connaître les méthodes de le fabriquer, usitées en France, en Espagne et en Italie.

La troisième partie offre un grand détail. Il s'agit des confitures en général. Il fallait traiter ce genre de compositions avec d'autant plus de méthode qu'elles sont plus nombreuses; et je crois l'avoir fait. Je partage toutes les confitures en deux sections; savoir, les *confitures liquides* et les *confitures sèches*. Les premières comprennent les marmelades et les gelées. La division des confitures sèches est plus compliquée, parce qu'elles se subdivisent entre elles; toutes ces nuances sont distinguées. Sous le titre de *pâtes*, sont rangés les biscuits, les massepains et meringues, les macarons et les gaufres; viennent ensuite d'autres confitures sèches; savoir, les conserves et gâteaux, les compotes, les fruits confits, les fruits candis, et les dragées qui sont de plusieurs sortes, les unes colorées, les autres en papillotes, une troisième espèce connue sous le terme générique de *bonbons* avec ou sans devises, et qui existent sous une infinité de formes et de noms. On trouvera toutes ces préparations analogues, traitées d'une manière neuve.

J'ai dû m'arrêter avec complaisance sur la fabri-

cation de la dragée, et j'ai fait en sorte de ne rien laisser à désirer, en traitant dans ses détails un objet sur lequel on n'a encore rien dit de satisfaisant. Je donne l'excellente méthode de Verdun, qui a assuré aux dragées fabriquées en cette ville une supériorité méritée; et on n'en sera plus étonné quand je mettrai en parallèle la fraude odieuse qui rend celles de Paris et des autres villes de France détestables et mal-faisantes à un tel point, qu'on en a ressenti plus d'une fois les pernicieux effets.

Qu'on ne pense pas, d'après les objections de quelques confiseurs, que la dragée de Verdun tire sa qualité de l'eau du terroir; c'est une pure fausseté que j'ai prouvée en 1788 à Bordeaux, où j'ai fabriqué et vendu des dragées de même apparence et de qualités semblables en tout à celles de Verdun. Lorsqu'on mettra en usage les mêmes procédés, on obtiendra des résultats satisfaisans; mais on ne peut pas faire des dragées, surtout celles de première qualité, avec de la farine et de l'amidon. Aussi j'ai déchiré le voile sans pitié, pour mettre au grand jour tout l'odieux de semblables manœuvres; et ici je cherche à intéresser le Gouvernement et à fixer son œil attentif, afin d'en arrêter les désastreux progrès.

La quatrième partie renferme les principes généraux de la distillation et ses produits, avec une courte description du laboratoire, des fourneaux et des vaisseaux nécessaires au distillateur. J'ai suivi une marche graduelle en allant du simple au composé. Je donne d'abord la manière de distiller l'eau commune. Passant ensuite à la distillation des substances odorantes, j'entre dans quelques détails sur ce qu'on entend par *arôme* ou *esprit recteur*, d'après les chimistes de nos jours. Je divise les eaux aromatiques en eaux odorantes simples, et en eaux spiritueuses simples et composées. Le chapitre des huiles essentielles indique la manière de les extraire

par expression et par distillation, les compositions dont elles font partie, leur rectification, et les moyens de reconnaître leurs nombreuses falsifications.

On trouvera dans cette partie quelques vinaigres aromatiques distillés et non distillés, les sirops les plus usuels, dont la plupart sont composés par des procédés nouveaux; enfin, un chapitre assez étendu sur les liqueurs en général; celles distillées, celles par infusion, nommées ratafias, celles appelées crêmes et huiles; quelques recettes de vins liquoreux et d'élixirs.

La cinquième partie a été composée plus particulièrement pour les parfumeurs, limonadiers et amateurs. On y voit réunis les crêmes, les glaces et fromages glacés, plusieurs dentifrices, les pommades et cosmétiques de diverses espèces, les poudres de toilette et sachets d'odeur, les huiles antiques et les pastilles odorantes à brûler.

L'appendice est le recueil de quelques recettes de santé dont j'ai parlé : c'est le résultat d'une idée qui m'a été suggérée, et qui, après avoir été soumise à quelques médecins, a été entretenue par la réussite; ce qui m'engage à la rendre publique, plein du louable désir de la voir consacrée à l'utilité.

Un petit Dictionnaire de l'historique des principales substances simples dont on fait usage dans les nombreuses compositions contenues dans ce Traité, devenait d'une nécessité indispensable. On y trouvera quelques articles, entre autres, assez intéressans et très-essentiels, tels que ceux de l'eau, des gommes, des résines, des parfums, etc.

Enfin, je termine l'ouvrage par un court Vocabulaire qui explique certains termes techniques qu'il est indispensable d'employer si on veut éviter les circonlocutions.

Voilà l'esquisse du tableau de mon travail; voilà le guide que j'ai suivi pour classer tous les objets

sans confusion et au rang qu'ils doivent occuper naturellement. On trouvera dans ce faible produit de vingt années d'expérience plusieurs recettes nouvelles et entièrement de mon invention, parmi lesquelles on distinguera aisément : 1° la méthode d'imprimer sur la même dragée et dans une seule bassine trois couleurs différentes qui la rendent marbrée; 2° l'art de souffler le sucre comme le verre, d'en former de petites bouteilles et de les remplir de différentes liqueurs appropriées ; 3° toutes les pastilles à froid à la liqueur, qui, outre leur goût exquis, ont l'avantage de conserver tout le parfum qui, dans les autres, se trouve altéré par l'action du feu.

J'ai lu et consulté les ouvrages estimés qui pouvaient m'offrir des secours. J'y ai puisé le bon et l'utile : par là le lecteur trouvera réuni ce qui est épars dans une infinité de volumes, et, en outre, le fruit de mon propre travail. Enfin, je crois n'avoir rien dit d'inutile; et, si l'on trouvait ce traité volumineux, je répondrais que là où la matière abonde, il est bien difficile d'être laconique; il faut seulement éviter d'être diffus.

Du reste, je serai pleinement satisfait, si, après m'être toujours attaché aux vrais principes, je puis inspirer quelque confiance à ceux qui me liront, et les engager a mettre en pratique la théorie de mes procédés. On me pardonnera alors, sans doute, aisément d'avoir osé me présenter au tribunal respectable du public, quelquefois comme accusateur, avec aussi peu de précaution.

Nota. La table alphabétique des matières a été présentée de telle sorte, pour faciliter les commençans, que lorsqu'ils chercheront le nom d'une substance simple, ils trouveront de suite une série de chiffres qui, en consultant la page qu'ils indiquent, leur feront connaître toutes les compositions auxquelles cette même substance sert de base, et à qui elle donne son nom.

SOMMAIRE

DES

CHAPITRES, ARTICLES ET PARAGRAPHES.

QUATRIÈME PARTIE.

CINQUIÈME PARTIE.

LE

CONFISEUR MODERNE,

OU

L'ART DU CONFISEUR ET DU DISTILLATEUR.

INTRODUCTION.

L'ART du confiseur consiste à bien connaître, choisir, préparer et mêler les substances simples qui doivent entrer dans diverses compositions dont le sucre et les végétaux font la base principale; telles que les dragées de toutes espèces, les tablettes, pastilles, pastillages, l'imitation des fleurs, les conserves, gelées, marmelades, les pâtes et gâteaux, les caramels et candis; les ouvrages de four, comme biscuits, massepains, macarons, etc.; les élixirs, liqueurs, ratafias, vinaigres distillés et non distillés, les sirops et hippocras, les fruits à l'eau-de-vie, les fruits au sec et au liquide, les crêmes et fromages glacés, les poudres, pommades, eaux de senteur et les cosmétiques en tout genre. L'art du confiseur embrasse tous les objets qui tiennent au confiseur, au distillateur, au parfumeur, au limonadier, à l'art de guérir même, et offre à l'amateur une source inépuisable d'utilités et d'agrémens. En un mot, cet art qui diversifie ses travaux à l'infini, qui, à l'aide du sucre, exécute tous les dessins et plans imaginables, et même des morceaux d'architecture considérables, ne semble avoir été créé que pour flatter le goût en mille manières, et contribuer, plus que tout autre, aux délices de la vie.

La chimie, qui démontre, par l'analyse, la nature et les propriétés des matières premières, et les effets qui résultent de leur réunion; la chimie ne doit pas être étrangère au confiseur, s'il veut que ses combinaisons et ses mélanges ne produisent point de propriétés contraires à celles qu'il s'était proposées, et que les matières qu'il veut employer ne se décomposent mutuellement.

Le confiseur doit donc d'abord s'attacher, avant d'opérer,

à bien connaître, choisir, préparer et mêler les substances qu'il doit mettre en usage.

Il lui est également essentiel de connaître les instrumens dont il aura besoin dans ses opérations; en voici les principaux.

Des vaisseaux et ustensiles nécessaires au Confiseur.

Les vaisseaux et ustensiles indispensables au confiseur sont en métal, en verre, en grès, faience, en terre vernissée, en marbre, en bois.

Il lui faut des bassines en argent et en cuivre, dont la forme varie selon les usages auxquels on les destine. On se sert, par exemple, de bassines bombées ou en demi-sphère pour la cuite du sucre, de creuses et évasées du haut pour battre les blancs d'œufs, et autres préparations analogues. Nous parlerons en son lieu des bassines pour la fabrication de la dragée. Pour les fruits au liquide, les bassines doivent être de forme aplatie, afin que les fruits ne puissent pas s'écraser; elles peuvent être de cuivre rouge et non étamé, parce qu'avec une grande attention à les tenir toujours extrêmement propres, on préviendra tout danger; mais il n'en est pas de même pour les infusions, macérations et préparations de tous les acides; ces substances qui, la plupart du temps, doivent séjourner, souvent même refroidir dans les vaisseaux où elles ont été préparées, et qui non-seulement attaquent le cuivre, mais même l'étain, ne doivent être mises que dans des vaisseaux sur lesquels elles n'aient point d'action, comme bassines d'argent, vases de faïence ou de terre vernissée: cette observation importante fixera sans doute l'attention du lecteur.

Viennent ensuite les poêlons à bec, espèces de bassines à queue, les écumoires de cuivre, les spatules de fer, d'ivoire et de bois, les tamis de soie et de crin, les cribles de différentes espèces, les vans, les bannettes, les boîtes, et bocaux en verre de différentes formes et grandeurs, les chausses, les moules en fer-blanc, les balances, etc.

Les poêlons à bec servent à cuire le sucre pour les gâteaux de fleurs d'orange et autres tablettes, et à les couler.

Les écumoires, pour enlever les écumes du sucre et pour le clarifier.

Les spatules, à remuer et délayer les diverses préparations.

Le tamis de soie sert à passer le sucre destiné aux pastillages, et les corps, de poudre à parfumer. Celui de crin, pour tous les sucres préparés soit pour les pastilles à la goutte,

soit pour les compositions vulgairement appelées *bonbons*.

Les cribles sont utiles pour passsr ou cribler les dragées, les cacaos, etc.

Les vans, pour remuer les différentes semences et graines.

Les bannettes, à mettre les pâtes, dragées et autres préparations à l'étuve.

Les boîtes et les bocaux servent à contenir et à conserver les plantes, les fleurs, les racines, les écorces, les tablettes, pastilles, gâteaux, etc.

Les chausses sont d'usage pour filtrer les sirops, ou autres liquides qu'on veut clarifier.

Les moules en fer-blanc de différentes formes pour les dragées, et qui se nomment *emporte-pièces*, servent à couper les *abaisses*.

D'autres de même matière et de diverses grandeurs, qui se séparent à volonté, servent pour les gâteaux de fleurs d'orange, de framboises et autres.

Le plus essentiel de ces moules est celui qui a la forme d'un champignon; il se sépare en deux afin d'en retirer le gâteau facilement, et doit avoir huit pouces dix lignes de hauteur, et neuf pouces de diamètre à la hauteur du champignon. On en fait de semblables en forme de pyramides, de vases, etc.

Celui pour le candi au brillant ne l'est pas moins; il sera en carré long et de forme évasée; il doit avoir, par le haut, treize pouces de longueur et neuf pouces et demi de largeur; et par le bas onze pouces de long sur sept pouces neuf lignes de large; six grilles en fil de laiton, qui remplissent par gradation la capacité du moule et sont à égale distance, auront des trous de quatre lignes en carré.

Ceux pour les sucres à la bergamote, les sucres de pommes et conserves fondantes, sont au nombre de quatre.

Le premier, pour la pomme, doit avoir dix pouces de longueur, y compris les deux pointes en forme de losange qui le terminent, sur sept pouces de largeur : il contiendra cent cinquante compartimens, qui donnent la forme à la pastille. L'ouvrier doit faire consister son habileté à placer le compartiment dans le moule, de manière à ce qu'il soit parfaitement encaissé et au même niveau que le moule, afin qu'il coupe facilement les sucres qui se trouvent sur la table de marbre, qui doit être creuse de six lignes et de la même forme que le moule : à défaut, on se sert d'un emboîtage en fer-blanc où le sucre se coule également.

Le second est d'un pied carré, et doit contenir deux cent trente compartimens de forme carrée, et une table de

marbre pour y couler le sucre; elle sera de la longueur et largeur du moule, et creusée comme la précédente.

Le troisième est de quatorze pouces de long sur dix de large, et les compartimens au nombre de cent trente, auront un pouce de long sur neuf lignes de large; ce moule sert pour les conserves fondantes, que l'on coule dans des caisses de papier de la grandeur du moule.

Le quatrième forme cinq cent soixante-seize compartimens de quatre lignes carrées, mis dans un emboîtage dont le fond est un double fer-blanc. Il est un peu moins élevé que le moule; on le graisse légérement avec de bonne huile d'olive, avant d'y couler les sucres, et on y applique le compartiment pour en former les tablettes.

Il est essentiel que les compartimens soient parfaitement égaux; car ce moule est destiné aux différentes tablettes de santé, dont les doses ne sont jamais indifférentes, et doivent être partagées en portions égales avec la dernière exactitude. Les effets des remèdes mal administrés ont toujours des suites fâcheuses, et quelquefois incurables. Au moyen de l'exactitude de ce moule, on préviendra ces inconvéniens; car chaque tablette ne contiendra que les gros ou grains énoncés dans les recettes que je donnerai, et dont on pourra faire usage sans crainte dans les maladies que j'indiquerai. Les effets que mes épreuves ont produits et produiront, me sont un sûr garant de ce que j'avance dans mon appendice.

L'usage des balances est trop connu pour en parler.

Les mortiers sont de deux sortes : l'un en marbre ou en pierre très-dure, avec un pilon de bois ou de buis; l'autre en fonte avec son pilon de même métal, pour briser et pulvériser les corps durs nécessaires aux parfums. On les choisit de plusieurs grandeurs. Quand on pulvérise des aromates ou autres substances précieuses, on couvre le mortier d'une peau de mouton, arrangée de manière à garnir le mortier parfaitement. On l'assujettit avec une ficelle autour du mortier et autour du pilon à moitié de sa hauteur; par ce moyen on évite de perdre les matières qui s'élèvent en pilant, et d'en être incommodé. Il faut éviter avec soin les mortiers de bronze et de cuivre, à cause des effets de ce métal.

La table de marbre est un des principaux ustensiles; elle sert à couler les sucres d'orge et autres de même cuite; elle doit être creusée de six lignes dans le milieu et très-lisse.

Quoique la disposition des fourneaux soit assez connue, il n'est pas inutile d'observer que ceux du confiseur doivent avoir plus d'ouverture que les fourneaux ordinaires, afin que le feu donnant en même temps sur une plus grande éten-

due de la bassine, le sucre et autres préparations soient chauffés plus également.

Il est indispensable d'avoir un petit fourneau portatif en tôle, de quinze pouces de hauteur, sur cinq à six pouces de diamètre. Il est supporté par trois pieds en fer; il est ouvert par le bas pour donner libre passage à l'air, et empêcher le feu de s'éteindre, avec un fond pour recevoir les cendres, et une grille à huit pouces de profondeur de la surface supérieure, pour soutenir le charbon. L'ouverture de ce fourneau, quoique ronde, présentera un petit bec destiné à recevoir celui du poêlon.

Ce fourneau, particulièrement destiné à faire les pastilles, est économique et très-nécessaire pour empêcher les pâtes blanches de jaunir; ce qui arrive souvent avec les grands fourneaux dont on se sert généralement, et qui, n'étant en aucune proportion avec les poêlons, donnent trop de chaleur et ôtent à la pastille blanche le lustre qu'elle doit avoir.

On aura trois poêlons de cuivre, à long bec, et tellement proportionnés au fourneau ci-dessus, qu'ils s'y emboîtent parfaitement et en remplissent exactement la capacité.

Le premier de ces poêlons, destiné à couler la pastille d'une seule couleur, ne diffère du poêlon ordinaire que par son long bec.

Le second sera traversé par une langue de cuivre verticale et de la même hauteur que le poêlon; elle est prolongée du diamètre de ce dernier à la base de l'orifice du bec, afin d'empêcher le mélange des pâtes coloriées, qui ne doivent se lier qu'au moment où elles sortent par le bec du poêlon, pour former une pastille à deux couleurs.

Le troisième poêlon doit avoir deux de ces langues ou séparations prolongées également jusqu'à la base du bec, à une petite distance l'une de l'autre, et formant trois espaces, desquels découlent trois pâtes différentes en couleurs, qui ne s'incorporent, par ce moyen, qu'à la sortie du bec du poêlon, en le penchant, et forment une pastille tricolore.

On n'oubliera pas de faire pratiquer, dans le laboratoire, un four de pâtissier, d'une capacité proportionnée aux consommations des ouvrages qui s'y font.

Nous parlerons de l'alambic à l'article de la distillation, et des autres instrumens particuliers, lorsque nous traiterons des préparations auxquelles ils appartiennent exclusivement.

Description de l'Etuve.

L'étuve est d'une nécessité indispensable au confiseur; c'est une petite chambre qui doit être construite en briques,

recouvertes de plâtre dans son intérieur, et à laquelle on donne six ou huit pieds carrés, et autant de hauteur, plus ou moins, suivant la grandeur dont on la désire. On y dépose du feu dans une trappe, et on en proportionne la quantité au degré de chaleur nécessaire pour sécher ce qu'on y renferme.

Une étuve construite en briques est préférable à celle en planches, puisqu'elle prévient tous les accidens du feu : on attache tout autour des murailles des tasseaux de bois distans les uns des autres de huit ou dix pouces; ces tasseaux servent à recevoir des tablettes en bois sur lesquelles on dépose les bannettes et tamis qui contiennent les dragées et autres préparations destinées à être séchées.

Lorsqu'on a besoin de l'étuve pour faire sécher des plantes, on enlève les tablettes qu'on remplace par des tringles de bois, sur lesquelles on pose des claies d'osier à claires voies, garnies de papier, et l'on y arrange les plantes ou les racines qu'on veut faire sécher.

Cette étuve peut servir aussi à faire sécher les sucres que le confiseur a raffinés en petite quantité pour son usage.

PREMIÈRE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

De la connaissance et du choix des substances simples, temps de les récolter, et moyens de reconnaître celles mauvaises ou mal préparées.

Les substances simples ou matières premières entrant continuellement dans les nombreuses compositions du confiseur, il est aussi important à celui-ci de les bien connaître que de les bien choisir; il n'est pas moins essentiel d'être en garde contre les falsifications dont on les rend susceptibles, et qui se reproduisent sous tant de formes.

Je ne puis qu'indiquer ici le rapport essentiel que ces substances ont avec l'art du confiseur; car ce n'est point le lieu de donner un traité de botanique ou de matière médicale : on peut, au besoin, consulter les ouvrages qui traitent de cette partie; nous en avons plusieurs d'excellens. Je me

contenterai de donner des notions générales sur le choix, la préparation, l'usage, etc. des substances simples; mais j'indiquerai les moyens de reconnaître la fraude toutes les fois que l'occasion s'en présentera.

Les substances simples qui nous viennent des pays éloignés sont souvent falsifiées avec des choses de moindre valeur. Plusieurs commerçans, dont la loyauté ne devrait jamais être suspecte, en augmentant de cette manière la quantité et leur gain, ne s'inquiètent point des altérations qu'ils occasionnent aux propriétés de ces substances, auxquelles ils en font contracter de contraires, et souvent même de nuisibles. Voulant faire connaître les matières qu'on emploie pour ces falsifications, autant qu'elles sont venues à ma connaissance, j'ai, dans cette intention, donné un léger historique de plusieurs simples et végétaux qui entrent dans les préparations du confiseur; comme les diverses espèces de baumes, les sucs gommeux et résineux, les bois de senteur et écorces, les fruits, semences, etc., soit indigènes, soit exotiques; quelques animaux, insectes et minéraux, dont on retire des substances employées surtout dans les parfums, comme le musc, la civette, l'ambre, la cochenille, les yeux d'écrevisses, la laque, l'étain, etc. J'ai consigné ce recueil en forme de dictionnaire, à la fin de l'ouvrage, afin de ne pas en arrêter la marche et pour éviter les longueurs, et j'ai choisi l'ordre alphabétique pour faciliter les recherches.

Je ne me borne pas à faire connaître les falsifications des matières premières; je dévoile les fraudes introduites dans plusieurs compositions d'un usage général, quoique ces altérations soient connues du public, qui en a en quelque sorte consacré lui-même l'habitude nuisible et punissable, par une tolérance qui lui est pourtant très-préjudiciable. Peu d'auteurs en ont fait mention; mais on ne peut trop mettre le public en garde contre ces spéculateurs avides et de mauvaise foi qui se jouent de ses besoins, et qui, sous l'appât d'un gain honteux, emploient mille ruses pour abuser de sa confiance. Mon traité sur la dragée, où, entre autres, cette fraude est démontrée jusqu'à l'évidence, en éclairant le public sur les moyens aussi grossiers que pernicieux qu'on emploie dans la fabrication d'une production dont il fait un usage si fréquent, en fera connaître la véritable recette au confiseur qui pourrait l'ignorer, et le déterminera sans doute à la mettre en usage, et à se contenter du bénéfice que doit se promettre l'honnête industrie.

ARTICLE I.

Du choix, de la récolte et de la dessiccation des plantes.

Plusieurs auteurs n'ayant rien laissé à désirer sur ce sujet, j'en transcrirai ce qui a rapport à l'objet que je me propose ; car je ne pourrais rien dire de mieux.

Il est, en général, essentiel de ne cueillir les plantes et les parties des plantes que lorsqu'elles sont dans leur maturité et leur plus grande vigueur, à quelques exceptions près, que l'on verra en leur lieu : ce que je viens de dire cependant ne doit s'entendre que des plantes ou de leurs parties que l'on veut conserver après les avoir fait sécher ; car celles que l'on emploie fraîches dans le cours de l'année ne peuvent être assujetties à ces règles, puisqu'on en fait usage dans le moment même où on en a besoin pour diverses compositions, et qu'on est obligé de les prendre telles qu'elles se trouvent.

Les plantes ou racines ou fruits, sont préférables et meilleurs lorsqu'ils croissent éloignés les uns des autres : ils sont mieux nourris, plus gros, et ont plus de force et de vertus. C'est pour cette raison qu'on doit retrancher des arbres et des plantes une partie des fruits avant leur maturité, quand ils viennent en trop grande abondance, et lorsque les vents n'en ont pas fait tomber une certaine quantité.

On doit toujours faire choix des simples qui ont le plus d'odeur, de saveur et de couleur, lorsqu'ils doivent réunir ces qualités, comme le safran, par exemple. On sait que les plantes cultivées sont plus grasses ; celles qui viennent naturellement dans les campagnes, plus vigoureuses ; celles qu'on rencontre sur les montagnes, plus odorantes ; celles qui croissent dans les lieux aquatiques, plus âcres ; celles qu'on se procure par artifice pendant l'hiver ont peu de vertus et se sentent du fumier qui leur a été prodigué.

Il ne faut pas employer des simples mal formés, et qui aient été altérés par des maladies ou par des jeux de la nature ; ce qui peut altérer leurs propriétés ou leur en donner de nouvelles.

On doit toujours choisir les plantes dans les lieux qui leur sont naturels ; car nous voyons tous les jours celles des pays chauds dégénérer dans nos climats, tels soins et telle attention que l'on porte à leur culture. Celles des pays froids transportées dans les pays chauds éprouvent la même vicissitude : alors les sucs nourriciers de ces plantes n'étant plus les mêmes, ni dans les mêmes proportions, elles ne viennent plus à maturité et perdent toutes leurs vertus.

Il y a beaucoup de personnes qui donnent la préférence aux plantes non cultivées, parce qu'elles pensent que la nature leur distribue le lieu et le climat qui leur sont propres. Ce principe cependant admet une exception en faveur des plantes aromatiques de nos climats : lorsqu'elles sont bien exposées et cultivées avec soin, elles sont plus odorantes et rendent plus d'huile essentielle dans la distillation.

Dans le choix des plantes, il faut faire attention aux voisines de celles qu'on veut cueillir. Il en est dont les tiges, faibles et sans soutien par elles-mêmes, s'attachent et grimpent sur les plantes qu'elles rencontrent : elles tirent par leurs filamens une partie de leur nourriture, et participent aux propriétés des plantes sur lesquelles elles se sont attachées. Or, si ces plantes sont vénéneuses ou de qualités contraires, elles doivent être rejetées.

Il faut cueillir les plantes par un beau temps, sec et serein, après le lever du soleil, et lorsque cet astre a fait dissiper la rosée et toute l'humidité étrangère aux plantes. On choisit celles qui sont en meilleur état et dans leur plus grande vigueur; c'est ordinairement quand les fleurs commencent à s'épanouir. Il y a cependant des plantes qui ne sont salutaires que quand elles sont jeunes; les feuilles de mauve, de guimauve, etc. ont perdu leur vertu émolliente quand elles ont poussé leurs tiges.

Lorsqu'on veut faire sécher les plantes pour les conserver, on les monde des herbes étrangères et des feuilles mortes et fanées, et des tiges qu'elles peuvent avoir; on étend en couches très-minces les feuilles sur des clayons d'osier, à claires voies, qu'on a auparavant garnis de papier gris : on expose ces clayons à l'ardeur du soleil ou dans un endroit chaud, comme dans une étuve ou sur le four d'un boulanger ou d'un pâtissier; on remue les feuilles plusieurs fois par jour, afin de renouveler leurs surfaces, et on les laisse exposées a la même chaleur, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches, ce que l'on reconnaît lorsqu'elles n'ont plus de souplesse et qu'elles se brisent en les maniant; alors on les soustrait à la chaleur, et on les expose pendant quelques heures dans un endroit sec ou dans une étuve sans feu; les feuilles reprennent une légère humidité qui suffit pour les ramollir, afin qu'on puisse les manier sans les briser; ce ramollissement ne peut leur causer aucune altération.

Il ne faut pas trop les amonceler les unes sur les autres en les mettant sur les claies; car alors la chaleur ne les pénétrant pas dans les endroits épais, l'humidité y est retenue et fait jaunir les plantes dans ces mêmes endroits : c'est un

effet de l'étiolement causé par l'air acide qui se dégage des végétaux pendant leur dessiccation ; l'acide gazeux qui se dégage réagit et détruit la couleur de la plante.

Les plantes aromatiques, telles que le thym, le romarin, la sauge, etc., demandent à être séchées rapidement comme les autres : il convient seulement de ménager le degré de chaleur en raison de la volatilité de leurs principes. Elles perdent toujours un peu de leur odeur en séchant ; mais une dessiccation prompte leur en fait toujours perdre moins qu'une dessiccation lente et à l'ombre ; moyen qu'il ne faut jamais employer.

Toutes les plantes séchées par le moyen que nous avons indiqué se rident, se contournent ; leurs feuilles et leurs fleurs perdent leurs formes ; elles sont fragiles et cassantes, mais cela est indifférent pour l'usage.

Avant de serrer les plantes il faut les remuer et les secouer sur un tamis de crin un peu gros, pour en chasser les insectes, leurs œufs, auxquels la plupart des végétaux servent de retraite, et tous les corps étrangers qui peuvent s'y trouver. Le meilleur moyen de les conserver lorsqu'elles sont sèches, c'est de les enfermer dans des bouteilles de verre exactement bouchées avec du liége. On dépose ces vases remplis de plantes dans un magasin à l'abri d'une grande lumière et du soleil : la lumière détruit très-vîte, au travers du verre, les couleurs vives et brillantes de la plupart des plantes séchées. Celles renfermées dans des boîtes sont exposées aux vicissitudes de l'air ; elles se ramollissent beaucoup dans des temps humides, et se dessèchent dans les temps secs. Il faut renouveler les plantes dès qu'elles perdent leur couleur et leur odeur ; ces signes sont les plus exacts pour faire connaître qu'il faut les rejeter et les remplacer.

ARTICLE 2.

De la récolte et de la dessiccation des fleurs.

Le temps de cueillir les fleurs est celui de la fécondation, un peu avant leur épanouissement ; c'est alors qu'elles ont le plus d'odeur et de vertu. Les fleurs bien épanouies en ont moins ; enfin, celles qui tombent d'elles-mêmes sont à rejeter. On doit choisir un beau jour et les cueillir vers les dix heures du matin, lorsque la rosée est enlevée.

On cueille les roses rouges lorsqu'elles sont en boutons, bien avant leur épanouissement, et on les monde de leurs calices ; celles qui sont épanouies perdent une partie de leur couleur en séchant ; elles noircissent plus ou moins, et elles ont moins d'odeur.

Les œillets rouges doivent être pris au moment de leur épanouissement. On sépare les pétales du calice et on coupe la partie blanche ou onglets, parce qu'on n'a intention que d'avoir la partie rouge de la fleur.

Les violettes noirâtres cultivées, qu'on nomme *violettes de mars* ou *de carême,* parce qu'elles fleurissent à cette époque, doivent être cueillies peu de temps avant leur épanouissement : on les préfère, avec raison, à celles qui viennent dans les bois et dans les campagnes, et qui n'ont ni autant d'odeur, ni autant de couleur. On doit rejeter celles qui ont été décolorées par les pluies, par le soleil, ou parce qu'elles ont été cueillies trop long-temps après leur épanouissement. On les monde de leurs calices avant de les faire sécher.

A l'égard des fleurs qui sont trop petites pour être cueillies ou conservées séparément, on cueille la plante lorsqu'elle est fleurie; on laisse même ordinairement une partie de la tige; c'est ce que l'on nomme *sommités fleuries :* tels sont l'hysope, la marjolaine, l'origan, la sauge, le thym, etc.

Les fleurs demandent à être séchées le plus promptement possible; il faut employer les mêmes moyens que ceux indiqués pour les plantes. On les expose de même au soleil ou à l'étuve par couches minces sur des claies d'osier garnies de papier gris. Il s'en trouve cependant dont la couleur se dissiperait en grande partie si on les faisait sécher à l'air libre : telles que les roses pâles et muscates, les violettes, etc. Pour obvier à cet inconvénient, on distribue ces fleurs en petits paquets qu'on enveloppe dans des cornets de papier, assujettis avec de la ficelle; alors on les met sécher au soleil ou à l'étuve.

Il est inutile d'observer que les fleurs d'un usage fréquent doivent être séchées en plus grande quantité que celles dont la consommation est moindre.

Pour conserver les fleurs séchées on les enferme la plupart dans des boîtes garnies de papier où elles se gardent assez bien; mais celles qui ont des couleurs fugaces, comme les fleurs de violettes, d'œillets, de roses, etc., doivent être conservées dans des bouteilles bien bouchées, et dans un lieu à l'abri de la lumière du soleil. On a bien de la peine à garder ces dernières une année.

La plupart des fleurs, immédiatement après leur dessication, ont peu d'odeur, comme plusieurs plantes; mais elles en reprennent quand elles ont éprouvé un léger ramollissement : les roses rouges acquièrent une odeur forte et très-agréable; ces fleurs se conservent très-bien pendant trois

années : on les renferme dans des boîtes garnies de papier.

Les fleurs d'œillets rouges ont une odeur douce de girofle, et se conservent très-bien trois ans.

Les fleurs sont réputées bonnes tant qu'elles conservent leur couleur et leur odeur; il convient de les renouveler lorsqu'elles perdent ces qualités : elles sont d'autant plus efficaces qu'elles sont plus récentes.

ARTICLE 3.

De la récolte et de la conservation des fruits.

Les fruits qu'on veut employer récens doivent être bien nourris et pris à leur point de maturité, qui arrive en différens temps.

Les fruits d'été, comme pêches, abricots et la plupart des prunes, se cueillent, lorsqu'en y portant doucement la main près de la queue, sans les meurtrir, on sent qu'ils obéissent sous le pouce. Si on n'en fait pas usage de suite, on les garde à la fruiterie pour le besoin : d'autres doivent se détacher d'eux-mêmes de l'arbre, ou à très-peu de chose près, comme les brugnons, la pavie, la pêche violette, etc.

Les fruits d'automne, comme beurré, mouille-bouche, sucré-vert, se détachent facilement de l'arbre; mais ils n'ont pas pour cela acquis le degré de maturité nécessaire. Il faut les laisser quelque temps à la fruiterie; et ils seront parfaitement mûrs, lorsqu'ils obéiront doucement sous le pouce : les poires cassantes et les pommes sont toujours fermes; mais la couleur et le goût en font connaître la maturite. En général, lorsque l'année a été convenable, les fruits d'automne se cueillent vers la fin de septembre; les poires et les pommes d'hiver dans les derniers jours d'octobre, excepté le bon-chrétien d'hiver, qui se récolte un peu plus tard.

En quelque temps que les fruits mûrissent, il ne faut les cueillir que dans les plus beaux jours, pour les mieux conserver. On les détache de l'arbre, en y portant légérement la main : on les pose bien doucement dans un panier ou une corbeille pour, de là, être transportés à la fruiterie. On aura soin surtout que les poires ne soient point dégarnies de leurs queues.

La fruiterie doit être placée dans un souterrain peu profond, bien aéré par des croisées qu'on ferme dans le temps des gelées; on fait poser des tablettes de sapin ou de chêne autour des murailles, ou dans le milieu un tabarinage; on espace les tablettes d'environ huit à neuf pouces les unes des autres, et on fait poser sur le devant des tringles de bois

qui excèdent l'épaisseur des tablettes de quelques lignes, afin d'empêcher les fruits de tomber à terre. On arrange les fruits sur les tablettes, en observant qu'ils ne se touchent point entre eux : on visite souvent les fruits dans les premières semaines, afin de séparer exactement ceux qui se gâtent. Un fruitier souterrain a l'avantage précieux de conserver les fruits dans un état de fraîcheur qui les empêche de se rider ou de se faner aussi promptement que dans une chambre élevée; il a de plus celui de préserver de la gelée : on ferme les croisées, et on applique dessus des paillassons ou encore mieux du fumier, lorsque la gelée l'exige. On peut, au moyen d'un pareil local, conserver des fruits récens pendant huit mois au moins.

On n'a pas encore trouvé le moyen de conserver les fruits mous, comme les pêches et abricots; ainsi nous n'en parlerons pas.

Les fruits qu'on se propose de faire sécher doivent être cueillis un peu avant leur parfaite maturité; les poires, par exemple, se pèlent, s'arrangent sur des clayons d'osier garnis de papier blanc, qu'on place dans un four chauffé au même degré que pour cuire le pain; on les y laisse environ un quart d'heure, on les ôte ensuite du four : on les expose chaque jour au soleil, jusqu'à ce qu'ils soient presque secs; alors on les remet au four, mais chauffé infiniment moins fort, pour achever de les sécher. Cette dernière opération se fait à plusieurs reprises, et chaque fois on les met au soleil.

Il y a quelque différence dans la dessiccation des raisins; on ne leur applique la chaleur du four que lorsqu'ils sont presque desséchés. On les prend à leur point de maturité, on ôte les grains gâtés, on expose les grappes au soleil ou dans une étuve, et on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment secs. La siccité de ces fruits ne doit jamais être complète : outre qu'elle serait difficile à obtenir, elle leur donnerait un très-mauvais goût de cuit ou de caramel : il faut leur conserver un certain degré de mollesse. On observe, quelque temps après que les raisins sont desséchés, une efflorescence blanche à leur surface; c'est le sucre qui vient s'y candir ou se cristalliser. Les fruits qui produisent cet effet sont ceux qui continuent de se dessécher encore; alors ils ne tardent pas à perdre leur bonne saveur, la matière sucrée n'est plus distribuée telle qu'elle l'était; c'est un commencement d'altération qu'ils éprouvent.

La chair de pomme paraîtrait devoir se sécher comme la poire; mais la texture différente de la chair de ces fruits est la cause du contraire. Les poires qu'on veut réduire en

compotes reçoivent l'action de la chaleur de l'eau bouillante pendant plusieurs heures sans se réduire en pulpe ; les morceaux conservent après leur cuisson leur forme et de la fermeté : les pommes, au contraire, se gonflent, se cuisent, se réduisent en pulpe, et se délaient presque aussitôt qu'elles éprouvent la chaleur de l'eau bouillante. Ces différences sont vraisemblablement cause qu'on n'a pas cherché à dessécher des pommes ; cependant leur saveur agréable et aigrelette pourrait faire désirer de ces fruits desséchés pour la table.

On suivra, pour la dessiccation des prunes, les mêmes procédés que pour celle des raisins.

Il nous vient des fruits secs des pays étrangers et des contrées méridionales de la France ; tels sont les dattes, les jujubes, les figues grasses et violettes, les raisins de Damas et de Corinthe. On doit choisir ces fruits récens, séchés de l'année, bien nourris, point gluans, exempts de mites, à quoi sont très-sujets ceux qui ont plus d'une année de dessiccation. On les enferme dans des boîtes bien closes, à l'abri des insectes, et dans un magasin qui ne soit pas trop sec, mais surtout point humide : un endroit trop sec ferait candir ces fruits ; et un lieu trop humide, en les ramollissant, les rend gluans, dégoûtans, et bientôt de mauvaise qualité. Ces fruits doivent être absolument renouvelés tous les ans ; lorsqu'on les conserve plus long-temps, les mites s'y mettent et les dégradent rapidement ; on est alors obligé de les jeter.

Les oranges, citrons, cédrats, bergamotes, poncires, doivent être choisis, ayant des écorces bien fines et très-lisses. On doit préférer ceux de ces fruits qui sont le plus abondamment pourvus d'huile essentielle ; car, lorsque les petites cellules qui renferment ce principe n'en sont pas suffisamment remplies, les interstices qui les séparent reçoivent une quantité surabondante d'eau qui produit la fermentation putride, laquelle pénètre dans l'intérieur du fruit ; alors on n'en obtient plus qu'un suc gâté, que le confiseur doit bien se garder d'employer dans ses compositions. La couleur des oranges doit être aurore, et celle des citrons d'un beau jaune-clair.

ARTICLE 4.

De la récolte et de la dessiccation des racines.

La récolte des racines peut se faire au printemps ou en automne, lorsqu'elles sont sans tiges ; autrement, les racines sont ligneuses et de mauvaise qualité.

On doit, autant qu'on le peut, avoir les racines entières, bien nourries, sans qu'elles le soient trop.

Après les avoir récoltées en temps convenable, on les lave bien pour en emporter la terre qui y adhère, on frotte chacune d'elles avec un linge rude ou une brosse, et on ratisse avec un couteau celles dont les anciennes écorces sont trop adhérentes; on ôte tous les filamens, on fend en plusieurs parties celles qui ont un cœur ligneux pour le séparer et le rejeter; on coupe par morceaux les racines qui sont trop grosses, on les met sur des claies d'osier garnies de papier, et on les fait sécher dans une étuve ou sur le four d'un boulanger. On est aussi dans l'usage de couper par tranches médiocrement épaisses les grosses racines, et d'enfiler ces tranches avec une ficelle et une aiguille à emballer; on attache à des crochets la ficelle par les deux bouts dans l'étuve : les racines se sèchent aussi très-bien de cette manière.

Ordinairement on ne coupe point par tranches les racines de guimauve, qu'on fait sécher avec leur écorce : lorsqu'elles sont sèches et encore cassantes, on les ratisse avec un couteau pour emporter cette écorce qui devient grise; dans cet état elle s'enlève mieux et plus facilement.

On doit renfermer les racines bien desséchées dans des boîtes closes pour les garantir de la poussière et des influences de l'air.

ARTICLE 5.

Du choix des écorces et de leur conservation.

Les écorces dont le confiseur fait le plus d'usage, sont celles de citrons, d'oranges et de grenades.

Le citron dont on emploie l'écorce, le suc et les pepins, doit être choisi gros, nourri, bien sain et point piqué; on enlève l'écorce avec un couteau de la même manière qu'on pèle une pomme; on observe d'entamer le moins possible l'écorce blanche qui se trouve sous la jaune; elle est sans vertu. On nomme *zeste* l'écorce ainsi enlevée; on la fait sécher au soleil ou dans un endroit chaud; on prépare de la même manière les zestes d'oranges qu'on choisit comme nous l'avons dit.

Il ne faut jamais employer les écorces de citrons et d'oranges qu'on trouve chez les limonadiers. Ces fruits sont coupés par moitié; on en a exprimé le jus sans les dépouiller de la substance charnue intérieure : quelques personnes les prennent dans cet état, les nettoient souvent longtemps après et les font ensuite sécher; mais l'écorce blanche qui n'y devrait pas être s'y trouve toujours.

On conserve l'écorce des grenades dont on a tiré le suc; on nettoie bien leur intérieur, et on les fait sécher.

Toutes ces écorces, pour être conservées, doivent être mises dans des boîtes, à l'abri des injures de l'air et de la poussière : elles restent en bon état pendant plusieurs années.

ARTICLE 6.

Du choix des semences, des bois et des minéraux.

Il n'est pas inutile au confiseur de savoir que les semences ne doivent être récoltées que quand elles sont bien mûres, grosses, nourries, pleines, entières et odorantes, et de saveur forte, lorsqu'elles doivent avoir ces deux qualités. Celles qui sont ridées doivent être rejetées, car ces défauts annoncent qu'elles ont souffert, et qu'elles ne contiennent pas les principes nécessaires.

Les amandes douces et amères doivent être choisies récentes, bien pleines, ayant l'écorce fine et jaune, entières, point rompues ni rongées par les insectes, sèches et blanches dans l'intérieur, faciles à casser et point rances. Les amandes douces, lorsqu'elles sont nouvelles, n'ont point d'odeur, ou très-peu ; elles sont fort agréables au goût ; en vieillissant elles acquièrent une odeur rance fort désagréable ; elles deviennent d'une couleur rougeâtre ou noirâtre dans l'intérieur, ridées à l'extérieur, molles et pliantes comme de la corne, et difficiles à casser : l'huile qu'on en retire, lorsqu'elles sont dans cet état de dégradation, est pernicieuse, et ne doit jamais être employée intérieurement.

Toutes les semences demandent à être laissées dans leurs capsules ; c'est une enveloppe destinée à les conserver. On sépare les semences des gros fruits charnus, comme des melons, des concombres, lorsque ces fruits sont mûrs, sans quoi elles périraient avec eux.

Les semences perdent beaucoup en vieillissant ; les vers, les calendres et autres insectes les attaquent : on s'aperçoit qu'elles sont vieilles lorsqu'elles jettent de la poussière en les secouant.

Les bois résineux, comme ceux d'aloès, de gayac, doivent être choisis pesans, sans aubier, allant au fond de l'eau, au lieu de nager comme la plupart des autres bois. Ils doivent être pris du tronc des arbres de moyen âge. Le bois des branches est toujours de moindre qualité.

Les autres bois qui sont moins résineux, sont aussi moins pesans : on doit néanmoins choisir ceux qui le sont davantage, en ayant toujours égard à leurs autres qualités, comme l'odeur, la couleur, la saveur.

On fait sécher les semences et les bois très-promptement, et de la même manière que celle indiquée pour les plantes.

La récolte des minéraux n'est assujettie à aucune règle. On peut ramasser, en tout temps et dans toutes les saisons, les matières qui sont ou dans l'intérieur de la terre, ou à sa surface ; il suffit de faire choix des meilleures.

CHAPITRE II.

Temps où le Confiseur doit mettre les substances simples en usage.

JANVIER.

Ce mois présente un relâche à toute récolte de végétaux. La campagne, engourdie par la rigueur de la saison, n'en offre pas à sa surface.

Dès les premiers jours de ce mois, les citrons et oranges de Portugal commencent à arriver à Paris. On les confit ou entières, ou par quartiers, ou en bâtons. On en fait des pâtes, des conserves et de la marmelade : on en confit aussi les zestes. Les citrons, cédrats et poncires se confisent de la même manière.

Mais on a principalement la ressource des divers ouvrages en sucre et autres préparations de toute l'année. Telles sont diverses espèces d'amandes, de biscuits, de masse-pains, de meringues, de pastilles ; le caramel, les sultanes, la mousseline, les candis, etc.

Il faut faire de fréquentes visites à la fruiterie ; et, si quelque fruit se gâte, le séparer aussitôt des autres.

FÉVRIER.

Les substances étrangères qu'on renouvelle chaque année, comme les jujubes, les dattes, les sébestes, les raisins, les figues, arrivent à Paris jusqu'en avril.

Ce mois offre au confiseur le même genre de travail que le précédent.

MARS.

Lorsque l'hiver a été doux, on a ordinairement, sur la fin de ce mois, les violettes cultivées, avec lesquelles on fait de la marmelade, de la conserve, des pâtes et le sirop violat. Plus souvent il faut attendre le mois suivant. On peut se procurer quelques racines, si elles ont poussé quelques feuilles qui les indiquent. Ce mois offre souvent les substances suivantes :

Fleurs de giroflées jaunes.	Racines de persil.
de violette.	de pivoine.
Racines de fraisier.	Valériane major.
de guimauve.	

On peut commencer en ce mois à faire une certaine quantité de sirop de guimauve, et quelques compositions où entre cette racine.

AVRIL.

Les plantes commencent à pousser plusieurs feuilles. On peut déjà se procurer quelques fleurs. On a dans le courant du mois :

Fleurs d'anémones.	Fleurs de violettes.
de pêcher.	Oignons de lis.
de tulipes hâtives.	Racines d'ache.

On continue à employer les fleurs de violettes dans ses diverses préparations.

MAI.

Ce mois offre les productions ci-dessous, qui entrent dans plusieurs compositions du confiseur et du distillateur.

Abricots verts,	Fleurs de jonquilles simples et doubles.
Chatons de noyer.	
Fleurs de muguet.	de jacinthes.
d'ortie blanche.	de lilas.
de renoncules.	de narcisse.
de souci des prés.	Groseilles vertes.

Sur la fin de ce mois, on a la groseille verte, dont on fait des compotes : on en confit au liquide en façon de verjus.

Les abricots verts viennent environ dans le même temps; il s'en fait aussi des compotes, des pâtes et de la marmelade; on en confit pour tirer au sec et pour garder.

JUIN.

La végétation est alors la plus active et la plus abondante. On doit cesser toute récolte de racines qui seraient alors de mauvaise qualité, les plantes étant trop avancées; mais on est plus que dédommagé par la grande quantité de plantes et de fleurs de toute espèce; elles doivent être cueillies de préférence dans ce mois, pour être employées vertes et être séchées. On a principalement les substances suivantes :

Absinthe major.	Fleurs de camomille.
minor.	de fumeterre.
Aigremoine.	de géranium.
Amandes vertes.	de giroflées.
Ecorces de sureau.	de pâquerettes.
Eupatoire.	de pensées.

Fleurs de prime-vère.	Roses de Provins.
de sureau.	pâles.

Les amandes vertes viennent dans cette saison; il s'en fait des compotes, des pâtes, de la marmelade; on en tire au sec, et on en garde au liquide pour le besoin.

Les fraises paraissent sur la fin de ce mois; on en fait des glaces.

JUILLET.

La végétation continue à être abondante; on se procure, vers le milieu du mois, les fleurs de guimauve; on fait l'eau des trois noix, l'eau vulnéraire. On récolte :

Feuilles de guimauve.	Fleurs d'oranges.
de mélisse.	de pavots.
de menthe poivrée.	de roses muscates.
de rossolis.	de scabieuse.
de sauge.	de tilleul.
Fleurs de guimauve.	Cerises.
de julienne.	Fraises.
de lavande.	Framboises.
de lis blanc.	Groseilles.
d'œillets rouges.	Thym.

Les fleurs d'orange, qui sont alors dans leur plus grande abondance, se confisent au liquide, se tirent au sec. On en fait des conserves, des pâtes, de la marmelade, et des liqueurs pour toute l'année.

Les premières cerises se mettent en compote; et à mesure qu'elles deviennent plus mûres et mieux nourries, et que les meilleures espèces paraissent, on en confit à oreilles, en bouquets, et d'autres manières. Il s'en fait des pâtes, ou gâteaux et de la marmelade. On confit les liquides pour garder. On fait aussi avec les cerises des eaux, des ratafias, et du marasquin, ainsi qu'il sera expliqué. En général, on doit choisir les cerises d'un beau rouge clair, sans être trop mûres, parce que, dans ce dernier cas, elles deviennent bientôt ternes, noires et hors d'usage.

Les framboises se confisent pour le sec et pour le liquide. On en fait des dragées, des liqueurs, des sirops, et des eaux par la distillation.

On confit au liquide les groseilles en grappes; et, par suite, on en fait des marmelades et des gelées.

AOUT.

La végétation de beaucoup de plantes est déjà sur son déclin; les feuilles sont moins vives, moins brillantes, et donnent des graines, qui sont leurs dernières productions.

Les plantes aromatiques achèvent de pousser leurs fleurs; ce sont à peu près les seules que l'on puisse récolter, si on a omis de le faire dans le mois précédent. On a cependant les feuilles de quelques autres plantes, si l'année est tardive. On peut se procurer, sur la fin de ce mois, de petites noix vertes, pour achever l'eau des trois noix. On récolte les substances suivantes :

Abricots.
Cassis.
Cerises noires.
Framboises.
Mûres.
Noix vertes.
Semences de pavots noirs.
 de persil.
 de violettes.
Têtes de pavots blancs.

Les fruits du mois précédent occupent la plus grande partie de celui-ci, et on continue d'en confire de toutes les manières. C'est le vrai temps pour les cerises liquides et sèches, pour la gelée et les marmelades de groseilles et de framboises.

On confit, vers le commencement, les noix blanches pour garder au liquide toute l'année, ou pour en tirer au sec.

Peu après on a les abricots en leur maturité; des uns on fait des compotes; on en confit d'autres pelés, à mi-sucre et à oreilles; et on en fait de la marmelade, qui s'emploie à beaucoup de choses hors de la saison.

Les poires, sur la fin du mois, commencent à se mettre en compotes.

SEPTEMBRE.

La maturité des plantes et de la plupart des fruits s'achève dans ce mois. La végétation s'est ralentie d'une manière sensible. Quelques plantes, propres à être séchées, peuvent remplacer celles qu'on aurait négligé de ramasser pendant le mois précédent. Celui-ci n'offre que les derniers résultats de la végétation des fruits et des graines. On récolte dans ces mois :

Fleurs de grenades.
Fruits de concombre sauvage.
Figues.
Mirabelles.
Mûres.
Poires hâtives.
Pommes hâtives.
Prunes.
Raisins précoces.

Les prunes et les raisins qui paraissent, se glacent avec le sucre en poudre.

Dans le cours de ce mois, on confit les prunes perdrigons, mirabelles, l'île-verte, et autres, pour garder; on en tire au sec, ou en glace, on en fait des pâtes, de la marmelade, des compotes.

On en fait de même des poires de la saison; et l'on confit

particulièrement le rousselet, la blanquette et autres. On verra, à l'article des fruits confits, les autres espèces qui sont dans le cas de ces préparations, et il sera parlé des prunes bonnes à être desséchées en pruneaux. (*Voyez* le Dictionnaire des Plantes.)

Les figues se confisent au liquide, ou se tirent au sec; on en peut faire de glacées.

On fait le sirop de mûres; on peut aussi confire ce fruit.

On a des pommes dont on fait des compotes et des pâtes.

OCTOBRE.

Dans le cours de ce mois, la campagne se dépouille chaque jour des végétaux apparens; c'est le moment où il convient de fouiller la terre pour en arracher les racines, à mesure que leurs tiges se fanent. Toutes celles que nous avons indiquées aux mois de février, mars et avril, peuvent être récoltées dans ce mois, la plupart avec avantage.

Ce mois n'offre que des fruits et semences :

Capillaire.	Gros verjus.
Epine vinette.	Racines d'angélique.
Pêches.	d'iris.
Poires.	de réglisse.
Pommes.	Raisins.
Prunes.	Semences de citrouille.

On fait de nouvelles compotes, des pâtes et de la marmelade avec les pommes et les poires, particulièrement avec celles de bon chrétien, de bergamotte et de rousselet. Les pêches offrent les mêmes préparations : on en met aussi à l'eau-de-vie, on en confit au liquide, et on en tire au sec.

Le gros verjus se confit au liquide : on en fait aussi des pâtes, de la gelée et des compotes. Le raisin muscat se confit de même, et il s'en fait un ratafiat fort agréable.

L'épine vinette, qui mûrit alors, se confit au liquide, ou se tire au sec : on en fait de la conserve, des pâtes, de la marmelade et des dragées.

Les semences de citrouilles s'emploient dans les dragées.

NOVEMBRE.

Les végétaux n'ont plus dans ce mois la verdure dont la nature les avait parés dans les mois précédens; ils commencent à se faner et à jaunir. Avant cette époque, la récolte des plantes doit être terminée. Ce mois offre en place les fruits à pepins de toutes espèces, les raisins, les noix, les noisettes et les marrons. C'est le temps de faire les amidons de châtaignes, de marrons d'Inde et de pommes de terre.

Dans ce mois, le safran gâtinais, le meilleur de tous, et les grenades de Provence, arrivent à Paris. On récolte beaucoup de graines, et les substances suivantes :

Coins.
Grenades de Provence.
Marrons.
Noisettes.
Noix.
Pommes de reinette et autres.
Raisins.
Safran.
Semences de coriandre.

Les coins, qui se mangent rarement crus, servent à faire avec leur pulpe une gelée appelée *cotignac*. On en fait aussi un sirop, dont nous donnerons la recette.

Les pommes et les poires nous procurent des compotes, des marmelades, des gelées.

Le safran entre dans une infinité de compositions, dont le détail serait trop long.

DÉCEMBRE.

La végétation est finie, et la trace des racines étant perdue, il n'est plus possible de s'en procurer. Il faut avoir recours aux provisions faites dans les mois précédens, tant en fruits secs et liquides, qu'en gelées et marmelades, que l'on peut tirer au sec pour les pâtes qui restent à faire. Il s'en fait de poires et de pommes grillées, et quelques compotes de marrons, qui peuvent aussi se glacer et se tirer au sec.

On peut encore récolter plusieurs graines; on arrange celles qu'on a fait sécher, on les nettoie, et on les serre dans des boîtes ou dans des bouteilles, suivant leur nature.

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Du sucre en général.

Le sucre étant la base de l'art du confiseur, il faut que celui-ci connaisse non-seulement sa clarification, ses différentes cuites; mais aussi qu'il puisse le raffiner lui-même au besoin. J'ai donc cru, pour cette raison, devoir en faire un article aussi étendu que l'exigeaient tous ces détails; je ferai cependant tous mes efforts pour présenter ces objets le plus succinctement possible, et ne donner que ce qui est utile.

Le sucre est un sel essentiel, cristallisable, inflammable,

dissoluble dans l'eau, d'une saveur douce et agréable, contenue plus ou moins abondamment dans beaucoup de végétaux; mais, dans la plupart, en trop petite quantité pour qu'on puisse l'en tirer avec profit. On en extrait des racines de plusieurs de nos plantes potagères, telles que les panais, les carottes, les chervis, les poirées; mais on ne connaît encore aucune plante comparable dans ses produits à la canne à sucre.

On tire le sucre de la moelle de cette plante, ou plutôt de ce roseau, qui croît naturellement, et qu'on cultive dans presque toutes les colonies européennes, situées entre les tropiques. La canne à sucre a des tiges droites, garnies de nœuds, dont les intervalles croissent à mesure qu'ils s'éloignent du pied de la souche. De ces nœuds sortent des feuilles longues, minces, pointues, qui embrassent la tige par leur base, et du milieu desquelles sort un jet, ou flèche, très-droit, long de trente à trente-cinq pouces, gros à peu près comme l'extrémité du petit doigt, garni à son sommet d'un grand panache parsemé de petites houppes très-déliées, renfermant la semence.

Plus les cannes à sucre sont exposées au soleil, plus elles sont sucrées; leur hauteur et grosseur varient suivant la bonté du terroir. On en a vu de vingt pieds de longueur et du poids de vingt livres. Pour en retirer aisément de bon sucre, il faut les cueillir quand elles sont parvenues à un certain degré de maturité, qui se reconnaît à leur couleur jaune, et à la tige qui doit être lisse, sèche et cassante. Les plus pesantes sont les meilleures : la moelle doit être grise et même un peu brune, gluante et d'une saveur très-douce.

La chaleur du climat de la France n'est pas assez forte, assez active, pour permettre la culture de cette plante; elle exige chez nous la serre chaude.

Quand les cannes sont cueillies, on en exprime le suc par le moyen de gros rouleaux ou cylindres de fer, qui pressent fortement et brisent les roseaux, dont ils expriment le suc, qui tombe dans une auge destinée à le recevoir. La liqueur, sortie des cannes, se nomme *vin de cannes*, ou *vesou*, et le roseau broyé, *bagasse;* en cet état il n'est plus propre qu'à être brûlé.

Le vesou est une liqueur très-agréable à boire et très-saine. Il est plus ou moins sucré, suivant la maturité des cannes et la bonté du terrain où elles ont cru. On dégraisse et on clarifie ce liquide : lorsqu'il est suffisamment concentré par la cuisson, le sel se sépare de la partie sirupeuse et se cristallise.

Ces différentes opérations s'exécutent en faisant passer le vesou par quatre chaudières différentes ; on y verse de la chaux, de la cendre et de l'alun ; puis on lève les écumes. A la quatrième chaudière il prend le nom de sirop, et, lorsqu'il se trouve clarifié, on le met à son degré de cuisson ; on le dépose dans un bac pour en diminuer la chaleur. Quand ce sirop est bien cuit et bien dégraissé, il s'y forme une épaisse croûte de sucre, il se précipite du grain ou petits cristaux de sucre sur les côtés et au fond du bac. Lorsque le sirop est à peu près refroidi, on le verse dans des barriques défoncées du haut, et posées sur un grillage au-dessus d'une grande citerne où doivent se rassembler les sirops. On fait au fond des barriques deux ou trois trous dans lesquels on passe quelques cannes pour que le sirop s'écoule sans emporter le grain. Il reste un sel essentiel plus ou moins brun, qu'on nomme *sucre brut* ou *moscouade*, qu'on envoie des îles aux raffineurs d'Europe. La bonté de la moscouade consiste en ce que le grain soit gros, clair et tirant sur le blanc, qu'il soit dur, sec, et bien purgé de sirop; de plus elle ne doit point sentir le brûlé, ni avoir d'aigreur.

Nous recevons aussi des îles, des cassonades qui ne sont autre chose que du sucre mis en poudre ; car, lorsque le sirop a atteint son degré de cuisson, ils le versent dans des moules ; après l'en avoir retiré, les insulaires observent ses nuances, ils réunissent ensemble les couleurs semblables ; ils le pilent, et nous le recevons sous le nom de cassonades, qui se trouvent plus ou moins blanches.

ARTICLE I.

Méthode abrégée de raffiner le sucre.

Eau de chaux.

Vous remplissez d'eau un petit cuvier en bois de chêne cerclé de fer, vous y mettez suffisante quantité de chaux vive que vous agitez, jusqu'à ce qu'elle soit fondue, avec un *mouveron*, grand morceau de bois qui a la forme d'un aviron : vous donnez le temps à l'eau de s'éclaircir avant de l'employer.

L'eau de chaux sert à dégraisser le sucre fondu, en emportant ce qu'il a de plus visqueux ou muqueux, à faciliter la séparation du grain. Elle donne plus de corps à l'écume, et la retient sur l'écumoir ; enfin, elle rend le sirop clarifié moins huileux, moins filant, et lui donne la facilité de former son grain, dont, sans elle, le sirop aurait beaucoup de peine à se séparer.

Établissement des chaudières.

Il faut deux chaudières de moyenne grandeur, faites de feuilles de cuivre, assemblées avec des clous rivés. L'une des chaudières est destinée à clarifier le sucre, et l'autre à cuire le sucre clarifié. Vous les établissez dans un fourneau en briques et dans un massif de maçonnerie, de manière à ce qu'elles ne reçoivent l'action du feu que par le fond, qui, pour cette raison, doit être d'une seule pièce de cuivre très-épaisse. Vous pratiquez dans le fourneau une ouverture sous chaque chaudière pour y mettre le feu, que vous entretenez avec du charbon jeté sur une grille de fer, sous laquelle il y a un grand cendrier. Pour donner issue à la vapeur du charbon, vous avez soin d'établir le fourneau au-dessous d'une cheminée dont le manteau répond à la capacité du fourneau.

La chaudière à clarifier doit être bordée, c'est-à-dire, qu'on ajoute sur ses bords des hausses de cuivre avec des crampons de fer, pour en augmenter le volume. On met quelquefois deux bordures l'une sur l'autre; d'autres remplacent la seconde par un bourelet de toile garnie de paille et mouillé. Quoique les bordures joignent assez exactement, on insère dans les joints des chiffons en vieille toile qui empêchent le sucre de suinter.

Il n'est pas inutile d'observer que, dans les raffineries, on entend aussi, par sucre, les liqueurs qui contiennent cette substance.

La partie postérieure des chaudières, nommée *glacis* ou *œuvrage*, n'étant point exposée au feu, est garnie d'un évasement en forme d'entonnoir : il est revêtu de plomb, et avance jusqu'à la moitié du diamètre des chaudières. Il sert à y rejeter le sucre fondu qui pourrait se répandre, et à contenir les écumes, qui, se gonflant trop, se précipiteraient par-dessus les bords de la chaudière.

Clarification du sucre.

Avant de changer la chaudière à clarifier, vous la garnissez de sa première bordure; vous la remplissez ensuite d'eau de chaux, environ aux deux tiers de sa hauteur, non compris la bordure; de manière qu'il y ait à peu près le même poids d'eau de chaux que de moscouade ou sucre brut. Vous achevez d'emplir la chaudière avec ce dernier; vous l'élevez fort haut en le versant, afin que non-seulement il se mêle avec l'eau de chaux, mais pour ne point endommager la bordure. Vous allumez le feu sous votre chaudière, et, pendant une demi-heure, vous mouvez continuellement avec

une grande spatule de bois pour faire fondre la moscouade ; et l'empêcher de s'attacher au fond de la chaudière et de s'y brûler. Quand la chaudière commence à s'échauffer, vous y versez de fort haut des blancs d'œufs fouettés dans de l'eau, continuant de faire agir le mouveron : je les préfère au sang de bœuf, qui a toujours quelque chose de répugnant, et communique souvent une mauvaise odeur au sirop, pour peu qu'il soit vieux ; mais dans les grandes raffineries, où on est obligé de l'employer, il ne faut le mettre en usage que quand il est nouveau. Vous cessez de mouver, le sirop monte ; vous mettez alors la seconde hausse ou le bourrelet rempli de paille. Quand vous vous apercevez que le sucre est prêt à jeter ses premiers bouillons, vous diminuez le feu, et n'en conservez que d'un côté de la chaudière, afin que le petit bouillon qui s'élève de ce côté-là pousse et rassemble les écumes du côté opposé : on les y laisse monter, et, quand elles sont bien élevées, on éteint entièrement le feu. Au bout d'un quart d'heure les écumes s'affaissent, diminuent d'épaisseur, elles se raffermissent ; alors, en passant avec précaution une écumoire de cuivre sous la couche d'écume, vous la levez et en ramassez avec soin et à diverses reprises toutes les parcelles ; vous appuyez le manche de l'écumoire sur une des anses du baquet, et, la tournant sur le tranchant, vous la laissez quelque temps s'y égoutter.

Le sucre n'est jamais parfaitement clarifié après la levée des premières écumes ; on l'achève en fouettant dans une terrine des blancs d'œufs avec un peu de chaux qu'on verse de fort haut dans le sucre ; on rallume le feu vers un des côtés, pour faire monter une seconde écume, qu'on laisse se sécher comme la première, et qu'on enlève de même : répétant cette opération jusqu'à ce que la nappe qui coule de l'écumoire soit très-transparente. On prend aussi de ce sirop dans une cuiller bien propre, dont on doit voir le fond au travers, aussi net que si elle ne contenait rien.

On passe ce sucre clarifié : pour cela on prépare une chaudière sur laquelle on établit deux bâtons un peu forts qui la traversent, pour soutenir un panier d'osier, qu'on double d'un blanchet, au travers duquel le sirop ou sucre qu'on y verse se filtre, en y déposant toutes les impuretés dont il peut être encore chargé.

Le *blanchet* est un morceau de drap blanc bien foulé et bien drapé, qu'on borde avec de la grosse toile de huit à neuf pouces de largeur pour le fortifier. Peu après le blanchet s'encrasse, et le sucre ne passe plus ; dans ce cas il faut en substituer un autre, après avoir enlevé du premier, avec

une cuiller, toutes les parcelles d'écume qui y ont été retenues; on les jette dans le baquet aux écumes : on lave le blanchet, qu'on fait sécher avant de l'employer de nouveau.

Cuisson du sucre.

La filtration terminée, on transporte le sucre avec des poêlons, ou des poches de cuivre ou de fer, de la chaudière où il a filtré dans celle à cuire qui n'est point bordée, et qu'on remplit à moitié de sucre clarifié. On allume ensuite dessous un feu très-vif, pour que la cuisson se fasse promptement. Quelques minutes après, le sucre gonfle beaucoup; et, pour l'empêcher de se répandre, on abaisse le bouillon en jetant dedans un peu de beurre et le mouvant continuellement avec l'écumoire. Quand le sirop a pris son bouillon, il ne s'élève ordinairement pas pendant quelque temps; mais il faut néanmoins le veiller, car quelquefois il monte subitement, surtout lorsqu'il est prêt d'être cuit.

On soutient ce bouillon pendant environ un quart d'heure, et on s'aperçoit que le sirop est prêt d'être cuit, à la forme du bouillon, à l'épaisseur du sucre sur l'écumoire, quelquefois encore à ce que le sucre se gonfle. Si en passant le pouce sur l'écumoire qui sert à mouver et qui se trouve chargée de sirop, et approchant ensuite l'index du pouce et l'écartant, le filet se rompt près du doigt index qui est en haut, c'est que le sucre n'est pas assez cuit; quand il se rompt plus près du pouce qui est en bas, et que la partie du filet qui répond à l'index se raccourcit en s'approchant de ce doigt, c'est que le sucre est à son degré de cuisson.

Un moyen plus certain que le précédent, c'est après avoir trempé dans de l'eau froide le doigt index, de le mettre aussitôt dans le sucre, et de le reporter subitement dans cette même eau : si le sucre acquiert une consistance un peu compacte, que les confiseurs nomment *petit boulé*, c'est qu'il est suffisamment cuit.

Il est important de saisir exactement le vrai point de la cuite; car, si le sirop n'était pas assez cuit, le grain ne s'en séparerait pas en quantité suffisante, et il coulerait beaucoup de sirop. Si au contraire la cuisson était trop forte, le sucre étant trop épais, il resterait une trop grande quantité de sirop adhérente au grain.

Le degré de cuisson suffisamment reconnu, vous retirez promptement le feu de dessous la chaudière, que vous videz dans une autre.

Préparation des formes et opérations subséquentes.

Vous disposez, pour recevoir le sucre cuit, des *formes* ou moules : ce sont des vases de terre bien cuits et bien unis, de figure conique en dedans et en dehors ; elles sont percées au petit bout pour laisser égoutter le sirop, et on les met la pointe en bas sur un pot destiné à les soutenir et à recevoir le sirop. Ces pots doivent être sans pieds, avoir le fond et l'assiette larges, et le collet bien renfoncé : quand ils sont remplis de sirop, on les remplace par d'autres vides.

On garnit les formes d'un, de deux ou de trois cerceaux, suivant leur grandeur, l'un au bout le plus évasé, le second vers le tiers de la hauteur, et le troisème à quelques pouces au-dessus du petit bout.

Ces cerceaux sont de coudrier ou de bois blanc, refendu et dressé de ce côté avec la plane ; on ne les lie point avec de l'osier ; mais on les enlace comme un nœud avec deux petites coches qui les empêchent de couler.

Les vieilles formes sont meilleures que les neuves, le sucre s'y attache moins. Elles ne peuvent servir toutes qu'après avoir été trempées pendant quatre à cinq jours dans un cuvier ou bac rempli d'eau. Il faut aussi laver soigneusement les formes chaque fois qu'on veut s'en servir, et les pots dont on a vidé le sirop. Comme il y séjourne, on en gratte le dedans avec une spatule de fer, pour détacher les particules du sucre qui s'y est cristallisé, et qu'on reçoit dans un vase.

On pose dans le bac les formes debout et en piles ; on les fait tremper ; on les y laisse deux ou trois jours ; on les retire ; et, avec du vieux linge, on les lave bien en dedans et au dehors : après quoi on pose le petit bout en haut pour les laisser égoutter. Cela fait on prend de petites languettes de linge trempé dans de l'eau, ou en forme de bouchons qu'on nomme *tapes* ; on les fait entrer dans le trou qui est à la pointe du moule, en appuyant un peu dessus avec le pouce ; c'est ce qu'on nomme *taper les formes*. De cette manière on ferme le trou qui est à la tête des formes, afin que le sucre qu'on mettra dedans encore chaud ne s'écoule pas en trop grande quantité ; car, quand on le laisse refroidir dans les moules, le grain se forme ; et, quand on ôtera les tapes, il ne s'écoulera que la partie sirupeuse.

On place les formes, soutenues de leurs pots, sur trois rangs, et de la longueur qu'on juge à propos, afin de les emplir.

Pendant ce temps on meut, à trois reprises différentes,

le sucre cuit, pour lui donner la facilité de se former en grains ; il paraît effectivement, un quart d'heure après, à sa surface, une croûte mince et quantité de grains qui s'attachent aux parois et se précipitent au fond de la chaudière. On gratte et on détache avec une spatule tout ce grain ; on le mêle bien avec ce qui est resté liquide, et on se dispose à verser le tout dans les formes. A cet effet, on a une grande poche ou cuiller en fer ; on n'emplit d'abord toutes les formes qu'au quart ; à la seconde fois, on en met jusqu'à moitié, et à une troisième ronde jusqu'aux trois quarts. On observe cet ordre, parce que le grain ne se formant qu'à mesure que la chaleur diminue dans la chaudière, si on emplissait toutes les formes d'abord, les premières ne contiendraient pas autant de grains que les dernières.

Quoiqu'on emplisse les formes pendant que le sucre cuit est encore fort chaud, il se précipite du grain cristallisé au fond de la chaudière, et, avec une poche, on achève d'en remplir les formes en le distribuant également dans chacune d'elles. On laisse le sucre s'y refroidir; et, quand on voit qu'il s'est formé à sa superficie une croûte de grains, on prend un morceau de bois de longueur moyenne, large d'un pouce, et aminci des deux côtés en forme de tranchant ; le bout du haut est arrondi pour servir de poignée. On brise le grain du sucre avec cette espèce de couteau, en le plongeant perpendiculairement ; on le retire entièrement ; on le renfonce de nouveau sur toute la surface, faisant trois fois le tour de chaque forme ; on laisse encore les formes se refroidir pendant environ une demi-heure, on répète la même opération, en faisant couler le plat du couteau contre le dedans et dans toutes les cavités de la forme, pour en détacher le sucre : c'est ce qu'on nomme *opaler*.

Alors on ôte les tapes; et, pour que le sirop s'écoule mieux dans les pots, on perce la pointe du pain avec un poinçon, on le laisse plusieurs jours se purger de son sirop ; il ne diminue point pour cela de volume, mais seulement de poids. On le laisse en cet état sept ou huit jours, ou une quinzaine, suivant la grosseur des pains : on les gratte ensuite ; c'est-à-dire qu'après avoir ôté une forme de dessus son pot, et l'avoir posée sur une table, on cerne avec un couteau ordinaire autour de la base du pain, pour la détacher de la paroi intérieure de la forme. A mesure que les formes sont grattées, on les pose sur des planches, le bout le plus large en bas.

Il convient de tirer les pains des formes avant qu'ils soient trop secs, afin d'empêcher trop d'adhérence avec la forme ;

c'est pour cette raison qu'on gratte la partie la plus évasée, parce qu'étant plus desséchée que le reste elle s'est plus attachée à la forme ; et on tient le pain dans une situation renversée, afin que le sirop, qui s'est rassemblé à la pointe et l'a extrêmement attendrie, retombe dans le corps du pain, qui pourrait être trop dur : ce qui les dispose à sortir plus facilement des formes, ou à être *lochées*.

Pour cela on prend, les unes après les autres, les formes grattées et retournées, on les porte sur une grande table, on pose le plat de la main sur le bout évasé, ou le fond du pain ; on frappe à plusieurs fois et doucement le bord de la forme sur la table ; et, quand on sent que le pain quitte la forme, on la lève de la main droite, alors le pain reste sur la main gauche. On gratte avec un couteau les parois des formes, pour en détacher le sucre qui peut y être resté, et on le reçoit dans un vase ou une terrine.

On juge que le sucre a été bien raffiné lorsque le grain a une couleur perlée, et que la tête, où le sirop s'est rassemblé, n'est pas trop brune ; mais si, au contraire, il existe des taches tirant sur le jaune, ou sur le roux, ou même noirâtres, le sucre est gras, et il faudra y occasionner beaucoup de déchet pour emporter ces taches en le *terrant*.

Manière de faire les fonds.

Avant de procéder à cette opération, il faut faire ce qu'on appelle les *fonds*. Pour cela on pulvérise de la cassonade la plus blanche que nous recevons des îles ; on la passe au travers d'un tamis de crin ; on la met dans la terrine où se trouvent déjà les particules de sucre détachées des formes, et, avec une espèce de truelle, on en prend pour remplir le vide qui se trouve au fond de chaque forme, jusqu'à un demi-pouce au-dessous des bords, cet espace étant nécessaire pour recevoir la terre. On unit bien cette couche de sucre, et on la bat avec le plat de la truelle, afin d'empêcher l'eau qui doit suinter de la terre qu'on va mettre sur les fonds, de s'amasser dans les cavités, d'y faire fondre le grain, et d'occasionner des gouttières.

Quand les fonds sont faits, on couvre le sucre qui est dans les moules, d'une couche de terre détrempée dans de l'eau. Peu de terres sont propres à cet usage ; toutes celles qu'on emploie en France viennent d'auprès de Rouen ou de Saumur. Elle doit être blanche, pour ne point colorer le grain, fine, déliée, sans mélange de pierre ni de sable, grasse au toucher, pétrissable, indissoluble par les acides. Elle doit différer de la glaise, en ce que celle-ci retient

l'eau employée à la pétrir ; au lieu que celle dont il s'agit ne doit la laisser échapper que peu à peu. Elle arrive de Rouen en pelottes, semblables à des savonnettes ; celle de Saumur est ordinairement dans des barriques.

Préparation de la terre.

Pour la préparer on en remplit à moitié un baquet, qui a au milieu de sa hauteur un bondon qu'on ferme avec un tampon. On achève de le remplir avec de l'eau bien nette ; ensuite vous remuez fortement ce mélange avec un instrument semblable à celui dont les maçons font usage pour éteindre la chaux. Quand la terre s'est précipitée, et que l'eau est devenue claire, on débouche le bondon du baquet pour laisser échapper l'eau ; on remet ensuite le bondon et de nouvelle eau sur la terre ; on fait agir le mouveron ; on laisse encore précipiter la terre, pour vider l'eau qui l'a lavée, et en remettre de nouvelle, qu'il ne faut jamais laisser séjourner sur la terre ; celle-ci en contracterait une mauvaise odeur qu'elle communiquerait au sucre. On continue cette manœuvre pendant huit jours. Quand l'eau ne se colore plus, et qu'elle ne conserve plus aucun goût de la terre, qui est devenue comme une pâte molle, on laisse échapper la plus grande partie de l'eau, jusqu'à ce qu'il n'en reste plus sur la terre qu'une nappe de deux pouces d'épaisseur. Alors on remue avec le mouveron la superficie de la terre avec l'eau qui y est restée ; et, quand elle est bien détrempée, on en met dans une passoire en cuivre, que l'on a assujettie au-dessus d'un baquet, et avec un balai qu'on fait agir circulairement, on détermine la terre à passer par les trous et à tomber dans le baquet. A chaque fois qu'on en prend de nouvelle, on l'agite ; et, quand elle est passée entièrement, elle se trouve préparée. Elle doit être d'une consistance, telle qu'en y formant un petit sillon d'environ un pouce de profondeur, il ne doit se fermer que peu à peu : ainsi c'est une vraie bouillie.

Usage de la terre.

La terre ainsi préparée, on se sert d'une petite poche, pour en verser sur le sucre par la partie supérieure et large du moule, à la hauteur de deux ou trois doigts. Cette terre abandonne peu à peu l'eau qu'elle contient ; cette eau traverse par infiltration toute l'épaisseur du pain de sucre ; elle dissout le sirop ; elle l'emporte avec elle, et le grain du sucre reste blanc.

Si la couche étoit trop épaisse, la quantité d'eau qui en coulerait ferait fondre beaucoup de grain, et produirait un

déchet considérable. Il faut donc proportionner l'épaisseur de la terre à la qualité du sucre, en la mettant plus mince sur les sucres fins que sur ceux chargés de sirop épais. Au reste, l'épaisseur des gâteaux de terre, lorsqu'ils ont perdu leur cru, est de trois, quatre ou cinq lignes.

Pour que la terre travaille bien quand elle est sur les pains, il ne faut pas qu'elle bouille ou qu'elle forme de grosses bouteilles, et elle ne doit répandre aucune odeur. On doit de plus prévenir qu'elle ne se dessèche ou par le vent, ou par le soleil; car il faut que son eau traverse les pains; c'est pourquoi il faut avoir soin de tenir bien fermé le lieu où sont les formes.

Au bout de deux ou trois heures on s'aperçoit si les fonds ont été mal faits; car si la terre creuse en quelques endroits, c'est signe que l'eau ayant trouvé une issue plus libre par un endroit que par le reste, elle s'y est frayé une route qui pourrait former gouttière, s'y l'on n'y remédiait pas en levant la terre, et en battant du sucre en poudre aux endroits où les pains se sont creusés.

Quand on s'aperçoit que le sucre a très-peu baissé dans les formes, on a lieu de craindre qu'il n'ait pas bien purgé son sirop. Pour s'en assurer on cerne la terre tout autour de la forme, qu'on renverse sur une table; puis on retire quelques pains de leurs formes, pour examiner s'il ne reste point de sirop ou de roux à la pointe. S'il y en a peu, après avoir remis le pain dans la forme, et la terre par-dessus, on *estrique*, c'est-à-dire, qu'avec un couteau de bois, mince, flexible, ayant la tête recourbée sur elle-même, on pétrit la terre qui est près d'être sèche, pour fermer les fentes qui s'y sont formées, afin de la réunir à la forme, et par-dessus on met une couche de nouvelle terre, comme si on opérait pour la première fois.

On laisse la première couche de terre se dessécher sur les pains, ce qui dure huit à dix jours. Quand on s'aperçoit que la terre a rendu toute son eau, on ouvre les fenêtres pour qu'elle se dessèche et se détache plus aisément des pains.

Alors on la lève de dessus les fonds, ce qui se fait aisément quand elle est suffisamment sèche, en la cernant tout autour des formes avec un couteau, qui sert à gratter aussi la partie inhérente au pain, où pourraient être restées attachées quelques parcelles de sucre, qu'on reçoit dans une caisse; on y épouste aussi le fond des pains avec une brosse à longs poils, pour emporter une poussière noire, qui resterait attachée au sucre; ensuite on tire quelques pains de leurs formes pour connaître l'effet de la première terre.

Le fond des pains est presque toujours assez blanc; mais les têtes sont encore chargées de sirop. Pour achever d'en purger le grain, on fait de nouveaux fonds avec du sucre en poudre, sur lesquels on met une seconde terre précisément comme la première, et on la laisse se sécher de même.

On *terre*, par les moyens indiqués ci-dessus, deux fois les petits pains et trois fois les gros, bien rarement quatre fois.

Quand la pointe des pains a perdu son roux et qu'elle est nette de sirop, il faut la laisser dessécher; car, comme elle a reçu toute l'humidité, une partie du grain s'y trouve fondue; cette partie devient graveleuse, et les têtes très-attendries sont sujettes à rester dans les formes. Alors, au lieu d'avoir des pains entiers, on n'a que des *cassons*. Pour prévenir cet accident, on retourne les pains sans les sortir des formes, afin que l'humidité retombe vers le fond; en effet, l'eau descendant vers le gros bout, la tête devient plus ferme.

Quand, par ces précautions, les pains ont pris une certaine consistance, on les tire des formes, on les arrange le gros bout en bas, sur des toiles mises à terre, afin qu'ils se sèchent un peu avant de les mettre à l'étuve.

Sucre à l'étuve.

L'eau paroissant suffisamment retirée des pains et leurs têtes sans nuages, on les porte à l'étuve avec beaucoup de ménagement; car, comme ils sont encore fort tendres, ils seraient facilement endommagés. On les range sur les tablettes à une légère distance l'un de l'autre. Nous avons dit que, lorsqu'on raffinait pour son usage, on se servait de l'étuve ordinaire.

On place dans l'étuve une brasière de forte tôle posée sur un trépied de fer, dans laquelle on met du charbon; quand il est allumé on pose sur la brasière, pour prévenir les accidens du feu, une espèce de chapiteau de tôle, percé de trous et garni d'une poignée en fer. Il est important de ne faire d'abord qu'un feu très-modéré, qu'on augmente insensiblement par degrés; car une chaleur douce sèche le sucre, et une chaleur trop vive le roussit.

Si, dans le transport, quelques pains s'étaient séparés en deux, il faut en rapprocher les morceaux et les placer comme les autres, parce que la chaleur de l'étuve les réunit. On laisse les pains à l'étuve ordinairement sept à huit jours. Pour connaître s'ils sont suffisamment secs, on en casse un en deux; et appuyant l'ongle dans son axe, s'il cède, il faut les laisser encore quelques jours à l'étuve; s'il résiste, ils

doivent en être retirés, ce qui se fait après avoir laissé un peu de temps la porte de l'étuve ouverte pour faire dissiper la grande chaleur. En été, il serait à désirer que le sucre fût séché au soleil, il en serait plus blanc ; mais ce moyen ne réussit que dans une longue continuation de beaux jours.

Quand ils sont parfaitement secs, on enveloppe les pains de papier blanc, bleu ou violet, si on le juge à propos.

Usage des écumes.

Dans la clarification du sucre, nous avons vu qu'on jetait les écumes dans un baquet ou dans une chaudière. Ces écumes contiennent de bon sirop, et peuvent fournir beaucoup de grain.

Pour cela vous mettez vos écumes dans la chaudière à cuire; vous y ajoutez à peu près le même volume d'eau de chaux; vous allumez votre feu sous la chaudière, et, avec le mouveron, vous brassez fortement le mélange.

Pendant ce temps, on pose sur les glacis de la chaudière à clarifier deux morceaux de bois, sur lesquels on met un panier contenant une poche ou petit sac de forte toile.

Quand les écumes paraissent bien fondues avec l'eau, vous les versez dans la poche, et ce qu'il y a de plus coulant tombe dans la chaudière; ensuite on rabat sur eux-mêmes les bords de la poche, qui, en premier lieu, étaient renversés sur les bords extérieurs du panier ; on met dessus un rond en planches, qu'on charge de plusieurs poids, ce qui forme une espèce de presse qui achève de faire sortir le sirop des écumes. Quand elles sont bien égouttées, on allume le feu sous la chaudière, pour donner au sirop un certain degré de cuisson, qu'on reconnaît lorsqu'en y plongeant l'écumoire, et la plaçant sur son tranchant, la nappe de sirop se rompt et se coupe par flocons. On ne met point ce sirop dans des formes; on le mêle avec ceux qu'on retire des pots, ou avec les parcelles du sucre qu'on a retirées en le grattant, ou avec de la moscouade ou de la cassonade, pour être clarifié et cuit avec eux, et mis dans des formes plus grandes que les autres, et appelées pour cela *bâtardes*, pour en faire du sucre commun. Les sirops qui en sortent, et qui ne sont plus susceptibles de cristallisation, se nomment *mélasse*.

Sucre royal.

Pour faire le sucre *raffiné*, ou *superfin*, ou *royal*, le plus blanc et le plus transparent de tous, on choisit les cassonades les plus blanches ; on les met dans des chaudières à clarifier, avec une eau de chaux très-faible, pour ne pas rougir le

grain. On clarifie ce sirop avec des blancs d'œufs fouettés dans un peu d'eau d'alun ; on le passe plusieurs fois au travers d'un blanchet, et on le cuit un peu au-dessous du degré ordinaire, pour qu'il n'y ait que le grain qui a le plus de disposition à se cristalliser qui forme le pain, et que le sirop coule abondamment dans le pot.

On fait les fonds avec de très-beau sucre, et l'on *terre* à l'ordinaire. Enfin il est bon que ces pains soient bien desséchés avant d'être mis à l'étuve, où il faut d'abord beaucoup ménager le feu.

Moyen de tirer du sucre brut une cassonade blanche.

Dans une chambre suffisamment grande pour le travail que vous vous proposez, vous faites élever plusieurs solives hautes de six à sept pieds, et distantes les unes des autres de huit à dix pouces environ ; vous y posez des caisses très-solides, plus ou moins grandes, sans fonds et garnies d'équerre à chaque angle ; vous posez au fond des caisses des claies qui en remplissent parfaitement la capacité : elles doivent être d'osier très-serré. Vous placez dans la chambre un poêle, et y faites pratiquer un escalier à la hauteur des caisses pour pouvoir les emplir de sucre brut jusqu'à deux pouces de distance du bord supérieur, espace destiné à recevoir la terre. Vous tapez bien le sucre brut avec un gros pilon large à sa base et à long manche, et vous le rendez bien uni.

Vous placez dessous chaque caisse une grande toile cirée percée d'un petit trou dans le milieu, et plus bas, et toujours dans la même direction, une chaudière ou baquet, dans lequel doit s'égoutter la partie sirupeuse. Vous préparez votre terre de la manière indiquée, et vous en couvrez le sucre, à plusieurs reprises, à la hauteur d'un pouce et demi environ.

Vous allumez le poêle de manière à ne donner qu'une chaleur douce, propre à exciter l'écoulement du sirop. Lorsque la terre est sèche, vous la retirez et enlevez la cassonade blanche, jusqu'à la première veine jaune que l'eau que donne la terre, et qui se filtre, n'a pu encore pénétrer. Vous étendez la cassonade blanche deux ou trois jours à l'étuve ou à l'air, et la mettez dans des barriques pour être vendue.

Vous mettez de la terre sur ce qui reste de sucre brut dans la caisse, et vous réitérez cette opération jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus qu'un demi-pied; alors vous recommencez à charger vos caisses et opérez de la même manière.

Lorsque les sucres bruts sont abondans, on peut faire un

grand objet de spéculation sur la cassonade qu'on en retire d'après ce procédé simple et facile. Vous avez alors des caisses capables de contenir trois à quatre mille de sucre, dans un local proportionné.

Sucre massé.

Vous prenez quarante à cinquante livres de cassonade blanche, que vous mettez dans une bassine pour la clarifier, et la faire cuire au degré indiqué pour la moscouade; vous la retirez de dessus le feu, et la mouvez dans une bassine avec une spatule, à deux reprises différentes, distantes d'un quart d'heure; on la laisse refroidir jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance du sucre. Pendant ce temps vous préparez une seconde bassine, sur laquelle vous posez deux morceaux de bois aplatis, destinés à recevoir le pain que vous faites sortir de la première bassine, après l'avoir mise légérement sur le feu pour en détacher le pain qui s'y est formé; vous l'y laissez égoutter pendant cinq à six jours, jusqu'à ce qu'il ait purgé toute la partie sirupeuse : c'est ce qu'on appelle *sucre massé*. Il est préférable à celui ordinaire, dans différentes compositions, et surtout pour finir la dragée, comme je l'indiquerai en son lieu.

ARTICLE 2.

Du choix du sucre raffiné, sa clarification et ses différentes cuites.

La beauté du sucre raffiné et mis en pain consiste dans sa blancheur, jointe à la petitesse de son grain qui doit rendre la surface des pains unis : il doit être sec, sonore, dur et un peu transparent.

Le vrai royal de Hollande est d'une blancheur éblouissante, et tellement transparent, qu'en l'exposant à la lumière du soleil, on aperçoit l'ombre des doigts au plus épais du pain. Ce sucre de luxe est très-cher; cependant les confiseurs doivent s'en servir dans plusieurs compositions où l'extrême blancheur du sucre est indispensable.

Comme il y a dans le sirop des parties qui ont plus ou moins de disposition à se cristalliser, on fait, avec les premières, le sucre royal et le superfin; mais on éprouverait trop de déchet, si on réduisait en sirop l'autre partie, qui est toujours un peu grasse et forme un grain moins dur : on en fait donc des sucres communs en gros grains : ils ont l'avantage de sucrer plus, parce qu'il est resté davantage de sirop, qui semble contribuer beaucoup à la douceur du sucre; et il est d'un plus grand débit, parce qu'il est moins cher. Il est

donc plus économique, pour ces deux raisons, d'acheter de ces sortes de sucres, quoique moins blancs. Le sucre qu'on vend dans les raffineries peut se réduire à trois espèces : 1° le *sucre ordinaire*, qui se couvre de papier bleu ; 2°. le *superfin* que l'on met en papier violet ; le *royal*, qu'on enveloppe dans un papier violet plus fin que celui du précédent.

On fait à Marseille un *sucre tapé*, qui a la blancheur du royal, et réunit l'avantage de sucrer plus, et d'être moins cher.

Les sucres raffinés en Angleterre ont toujours, lorsqu'ils arrivent en France, une forte odeur de goudron qui leur a été communiquée sans doute pendant le trajet, dans le bâtiment qui les a apportés. Cela paraîtra d'autant moins étonnant, que le sucre, étant très-poreux, est disposé par là à recevoir facilement une odeur étrangère. On doit éviter de s'en servir, et n'employer autant que possible, que des sucres sortis des raffineries de France. On rejettera pareillement les sucres qui ont souffert dans les magasins, ceux qui s'affaisent et tombent en cassonade, ainsi que ceux mal raffinés qui sont trop gras, d'une couleur jaune et d'un goût désagréable ; enfin l'on ne doit employer que celui qui à une couleur suffisamment blanche réunit une saveur douce et agréable.

Voilà à peu près ce qu'on peut dire sur le choix du sucre. Ceux qui voudraient plus de détails sur l'art de le raffiner, peuvent consulter l'onvrage de M. Duhamel Dumonceau, qui, à cet égard, me paraît n'avoir rien laissé à désirer. Passons actuellement aux différens degrés de cuissons, auxquels le soumet le confiseur pour en faire usage dans ses compositions. Avant d'y procéder, il faut clarifier le sucre : nous allons en dire deux mots.

Clarification du sucre à la nappe.

Mettez un blanc d'œuf dans une terrine avec un peu d'eau; en fouettant avec des brins d'osier dont on a enlevé l'écorce, vous aurez une eau blanche ; ajoutez-y, en remuant, un verre d'eau fraîche. Délayez dans une bassine dix livres de sucre concassé, ou au-dessous, avec la moitié de cette eau, de manière qu'il reste fort épais, puis mettez-le sur le feu. Vous le laissez monter deux fois avant de l'écumer, y mettant chaque fois un peu d'eau blanche pour l'apaiser ; le blanc d'œuf, en se cuisant, se charge de toutes les impuretés du sucre, en les attirant et les faisant monter à sa surface. Vous continuez, en écumant, de verser de cette eau jusqu'à ce que vous enleviez une écume blanche ; votre sucre alors

étant déjà limpide, au lieu d'eau blanche, vous y versez un verre d'eau claire pour en faire sortir une dernière écume. Vous retirez votre sucre quand il est à la *nappe;* ce que vous reconnaîtrez en y trempant l'écumoire et la retirant de suite: si, après un tour de main, le sirop s'étend le long de l'écumoire, il est ce qu'on appelle à la *nappe*.

Alors vous passez votre sirop à travers une futaine, appelée *manche* par les confiseurs, après l'avoir suspendue par quatre petits cordons à un rond de fer fixé au mur à une hauteur convenable.

Mettez ensuite sur le feu les écumes que vous avez retirées; quand elles ont monté trois fois, ayant à chaque fois mis un peu d'eau blanche, vous les retirez, les laissez reposer un moment, après y avoir jeté un peu d'eau fraîche; il s'en détache une écume noire et épaisse que vous enlevez; vous passez la liqueur sirupeuse dans la manche : comme elle ne se trouve pas assez cuite, vous la remettez sur le feu pour la mettre à la nappe, et en composer un sirop quelconque.

1. *Petit et grand lissé.*

Après avoir clarifié votre sucre de la manière ci-dessus, le remettant sur le feu, en y ajoutant un peu d'eau fraîche, vous le faites bouillir. Vous passez le doigt indez sur l'écumoire chargée de sirop, vous l'appliquez sur le pouce; et, les écartant un peu l'un de l'autre, si vous y voyez un petit filet qui se rompt sur-le-champ, et laisse une goutte sur le doigt, vous aurez le *petit lissé;* si, au contraire, ce filet s'étend davantage sans se rompre, c'est alors le *grand lissé*.

2. *Petit et grand perlé.*

Quand votre sucre a bouilli un degré de plus, faites la même épreuve. Si le filet acquiert de la consistance, il est au *petit perlé;* si, en ouvrant entièrement la main, le filet se soutient, c'est le *grand perlé*. L'ouvrier attentif reconnaîtra surtout cette cuite, s'il remarque des espèces de perles rondes et élevées sortir du bouillon.

3. *Soufflé ou petite plume, ou petit boulé.*

Ces trois noms désignent la même cuite qui se reconnaît aux deux effets suivans. Après quelques bouillons encore, vous retirez l'écumoire de la bassine, et l'ayant un peu secouée, vous soufflez à travers les trous; s'il en sort des étincelles ou petites bouteilles, le sucre est au *soufflé* ou à la petite plume; si, ayant trempé votre doigt dans de l'eau fraîche, vous le mettez dans le sucre, et qu'en le reportant

aussitôt dans l'eau, crainte de vous brûler, il vous reste au doigt du sucre d'une consistance un peu compacte, c'est le *petit boulé*.

4. *La grande plume ou grand boulé.*

Cette cuisson a deux effets, comme la précédente. Après quelques autres bouillons, si vous soufflez à travers l'écumoire, ou si vous la secouez d'un revers de main, et qu'il en parte de plus longues étincelles ou boules élevées, dont quelques-unes se tenant ensemble forment une pellicule légère, vous connaissez que le sucre est à la grande plume. Si, trempant votre doigt dans l'eau fraîche, vous le mettez dans le sucre, et qu'aussitôt, le reportant dans l'eau, il vous reste assez de sucre pour pouvoir l'étendre dans vos doigts, et en former une boulette, vous avez le *grand boulé*.

5. *Petit et grand cassé.*

Après avoir continué le bouillon, vons portez votre doigt mouillé dans le sucre, et, le replongeant vivement dans un verre d'eau fraîche, vous froissez ensuite le sucre entre vos doigts; s'il se casse et tient sous la dent, c'est le *petit cassé*. Si après un bouillon de plus, et portant de même dans l'eau votre doigt garni de sucre, celui-ci fait un petit bruit en se cassant, et qu'il ne s'attache pas à la dent, vous avez le *grand cassé*.

6. *Le caramel.*

Quelques bouillons après le grand cassé, et aussitôt que vous sentez une légère odeur, retirez lestement votre sucre; il est au degré appelé par quelques-uns le *caramel :* il a alors une couleur roussâtre; quelques bouillons de plus le brûleraient, et il ne pourrait plus être d'usage. Cette dernière cuisson est particulière, et ne doit s'employer que dans la composition des amandes grillées, et lorsqu'il s'agit de donner de la couleur au sucre.

ARTICLE 3.

Ouvrages dont le sucre est la base.

§ I. SUCRES CANDIS ET AUTRES.

Sucre candi simple et en chapelet.

Prenez la quantité de cassonade de première qualité, que vous jugez à propos, disposez dans l'étuve des planches ou rayons pour asseoir vos terrines ou bassines.

Clarifiez votre cassonade, et le même jour mettez à l'étuve une terrasse pleine de feu ; allumez plusieurs fourneaux si vous avez envie de faire une forte quantité de sucre candi, et faites cuire votre cassonade au soufflé.

Si vous voulez en faire en chapelet dans des terrines ou des bassines, vous aurez soin la veille d'y placer des fils de trois pouces de distance du fond de la bassine ou terrine, et écartés de deux pouces les uns des autres : vous donnez à ces fils un peu plus de longueur que n'en a le diamètre du vaisseau; et, pour en coller l'excédant, vous prenez des petits morceaux de papier que vous trempez dans la colle, et posez à chacun des bouts des fils que vous tendez le plus qu'il est possible : le sucre s'attache et se cristallise après les fils : c'est ce qu'on appelle *sucre candi en chapelet.*

L'autre sucre candi se fait sans y mettre de fils. Pour cela vous mettez votre sucre clarifié dans des bassines que vous emplissez d'une venue, vous les placez sur un feu ardent; vous passez une éponge ou linge mouillé autour de la bassine pour empêcher que la flamme ne brûle le sucre ou le fasse rougir. Quand il est cuit au soufflé, vous le transversez et le portez aussitôt sur les rayons qui sont dans l'étuve ; et, si vous voulez donner du brillant au sucre candi, il faut avoir soin d'en fermer promptement la porte. Vous passez dans vos terrines un peu d'esprit de vin, avant que d'y verser le sucre cuit, que vous passez de terrine en terrine. Quand votre sucre est fait et mis à l'étuve, vous la fermez bien, et continuez pendant huit jours à y mettre une terrasse de feu qui donne une chaleur égale : après ce temps vous égouttez votre sucre candi ; vous passez un couteau autour de la croûte qui se forme sur votre sucre; vous versez vos terrines sur des grilles en laiton, que vous posez sur une bassine ou dans des passoires pour égoutter le sirop. Quand le tout est bien égoutté, vous mettez la croûte qui est candie à l'étuve pour la sécher. Vous lavez les cristaux pour leur donner plus de brillant, puis vous remettez encore vos terrines égoutter un moment, ensuite vous les placez à l'étuve, en les posant sur le côté pour qu'elles s'égouttent mieux.

Vous les laissez deux à trois jours à l'étuve avec un bon feu, vous les retirez ensuite; et, pour en faire sortir votre sucre candi, vous le frappez au-dessus de votre table où tombe le pain cristallisé ; alors vous remettez votre sucre candi passer un jour à l'étuve, avec une douce chaleur, pour en attirer l'humidité, puis vous le renfermez dans des boites garnies de papier.

Il faut avoir soin de faire choix de terrines de bonne

terre ; car, quand la qualité de celle-ci est mauvaise, la grande chaleur la fait fendre.

Il y a des endroits où l'on fait le sucre candi dans des petits pots ; ce procédé est vicieux, car aucun des pots ne peut éviter d'être cassé.

Vous clarifiez les égouttures du sucre candi pour en faire un plus commun, ou bien vous les employez pour en faire du sirop, ou pour en faire du sucre en pain, qui est fort beau.

Nous voyons des personnes qui font le sucre candi avec du sirop cuit au perlé, sans le mettre à l'étuve, mais seulement à l'air pendant trois semaines. Un confiseur qui veut faire ce travail en grand ne peut adopter cette méthode lente et moins avantageuse.

Sucre candi à la fleur d'orange.

Lorsque votre sucre est clarifié, vous le faites cuire au soufflé, puis vous le retirez. Vous jetez dans votre bassine environ une livre de fleur d'orange épluchée, que vous plongez dans le sucre avec l'écumoire ; vous remettez votre bassine sur le feu, et faites faire quelques bouillons à votre sucre pour le mettre au soufflé ; vous le versez dans une terrine, et le mettez à l'étuve de la manière indiquée, et suivez les mêmes procédés pour le parfaire.

Sucre candi au safran.

Prenez une demi-once de safran gâtinais, que vous mettez dans une cafetière ; vous lui faites faire trois ou quatre bouillons ; vous le retirez et le laissez refroidir, ensuite vous le passez et pressez à travers un linge. Dans une venue de vingt livres de sucre cuit au soufflé, vous jetez votre décoction de safran ; faites faire un bouillon au mélange, versez-le dans une terrine, et suivez les mêmes procédés que pour les précédens.

Sucre candi à la rose.

Délayez du carmin dans une chopine d'eau de rose double, et faites cuire votre sucre. Quand il est au gros boulé, vous retirez la bassine et y versez votre couleur ; remuez le mélange avec une écumoire, puis remettez-le sur le feu pour lui donner un bouillon ; versez-le dans une terrine et le mettez à l'étuve, comme je l'ai indiqué.

On peut faire aussi du sucre candi au jasmin, en mêlant avec le sucre deux onces de bon esprit de jasmin.

Sucre retors.

Mettez dans une bassine environ trois à quatre livres de

sucre clarifié, dans lequel vous jetez une cuillerée à bouche de bon vinaigre blanc, ou une demi-cuillerée de gelée de pommes; vous le ferez cuire au grand cassé, et y mettrez un peu d'essence de bergamote, ensuite vous le verserez sur la table de marbre. Aussitôt que vous pourrez le prendre avec les mains le plus chaud possible, vous le ferez passer de l'une dans l'autre en l'étendant de plus en plus, et continuant ce travail jusqu'à ce que vous le voyiez blanc et comme argenté. Si, en portant un des bouts contre l'autre, ils ne se collent pas ensemble, vous pliez en deux votre sucre, et le tressez de la grosseur du bout du petit doigt, puis le posez à mesure sur des ardoises ou plaques de fer-blanc. Il est nécessaire d'être deux dans cette opération, l'un pour filer, et l'autre pour couper et tordre : ce qui doit se faire diligemment, afin que le sucre ne puisse se refroidir ni se grainer ou tomber en sable.

Ce sucre est très-agréable par son fondant, et bon pour le rhume.

Si l'on est assez d'ouvriers, on peut en faire de plusieurs couleurs; il ne faut à cet effet que mettre le sucre en plusieurs portions, lorsqu'il est sur la pierre. L'un met un peu de carmin en poudre dans une portion, et elle se colore en la travaillant; un autre un peu de safran pulvérisé et passé au tamis de soie, pour obtenir du jaune, et ainsi de suite pour les autres couleurs. Chacun doit être aidé par un second, qui n'est occupé que d'une seule couleur; et, quand chaque partie est suffisamment tirée, vous réunissez les pâtes ensemble, vous en roulez sur un petit bâton, et en aplatissez d'autres pour en former des rubans et des nœuds de rubans.

On peut donner à ces rubans l'odeur qu'on desire, en les parfumant avec quelques gouttes d'essence, quand vous sortez votre sucre de dessus le feu.

Sucre blanc retors à la fleur de sureau.

Fleurs de sureau.	1 livres.
Sucre concassé.	3

Mettez votre fleur de sureau dans une pinte d'eau, vous lui faites bouillir un bouillon et la retirez, puis la laissez infuser quatre heures. Vous clarifiez votre sucre, et le faites cuire au grand cassé : vous le retirez du feu, et y versez votre infusion, que vous avez passée à travers un linge serré; ensuite vous le remettez sur le feu, pour le faire revenir au grand cassé; vous le coulez sur la pierre de marbre, graissée de

bonne huile d'olive, et le travaillez pour le faire blanchir comme ci-dessus.

Ce sucre est un excellent sudorifique; il est bon dans la toux et dans les maladies inflammatoires de la poitrine.

Sucre retors à l'orange.

Oranges	6 livres.
Sucre	3

Prenez de belles oranges rouges de Malthe, dont vous enlevez l'écorce pour en exprimer le jus; vous les mettez ensuite dans un linge blanc et neuf, vous pressez à deux le plus fortement possible, ou vous les mettez à la presse, pour en extraire le suc plus facilement, et vous y ajoutez cinq ou six gouttes d'essence d'oranges.

Clarifiez votre sucre, et le faites cuire au grand cassé, retirez-le, et versez-y votre jus, puis faites-le revenir au grand cassé, ensuite vous le coulez sur la table de marbre, enduite d'un peu d'huile d'olive, vous y jetez un peu de carmin en poudre, et le travaillez comme les autres.

Sucre d'orge.

Orge	1 livres.
Sucre	3

Faites bouillir dans une bassine, avec suffisamment d'eau, l'orge jusqu'à ce qu'elle crève; vous passez la décoction dans un vase, à travers un tamis de soie; et vous vous en servez pour délayer votre sucre, que vous clarifiez aussitôt avec un blanc d'œuf fouetté dans un peu d'eau, en versant par parties et à plusieurs reprises. Quand le sucre monte, et qu'il est enfin clair et limpide, vous le faites cuire à grand feu, jusqu'à ce qu'il soit au grand cassé, ayant soin d'éponger les bords de la bassine; vous le versez sur une table de marbre où vous avez mis de bonne huile d'olive; et, lorsqu'il est froid, vous le coupez avec des ciseaux par petites tablettes d'environ six à huit pouces de longueur, que vous roulez sur des ardoises.

Si vous voulez que votre sucre soit d'un beau jaune, vous y ajoutez une légère décoction d'un demi-gros de safran gâtinais, à laquelle vous n'avez donné qu'un bouillon, et que vous avez passée à travers un linge.

On voit fort peu de sucre d'orge fait de cette manière : la plupart des confiseurs n'y mettent point d'orge, et le composent seulement avec de la cassonade clarifiée, et un peu de safran pour donner de la couleur; mais celui où il entre de l'orge est préférable en ce qu'il est vraiment

adoucissant ; il facilite l'expectoration et guérit le rhume.

Le sucre d'orge doit être d'un beau jaune citrin, bien transparent, sec et cassant. On en prend un petit morceau de temps en temps, et on le fait fondre dans la bouche.

Sucre de pommes de reinette.

Vous coupez cinquante belles pommes de reinette par morceaux, après les avoir pelées ; vous en séparez le cœur et les mettez sur le feu, avec suffisante quantité d'eau pour qu'elles puissent y tremper ; vous les faites bouillir jusqu'à ce que la pomme s'écrase sous le doigt en marmelade. Quand elles sont à ce point, vous les jetez dans un tamis posé sur une terrine, et vous en exprimez le suc ; vous le mesurez, et mettez à part, dans une bassine, trois fois autant de beau sucre clarifié à la nappe. Quand il est cuit au cassé, vous le retirez de dessus le feu, et y versez le suc de pommes ; vous remettez la bassine sur le feu pour faire revenir le sucre au grand cassé, et remuez légérement, de crainte que la pomme, qui est un corps mucilagineux, ne fasse brûler le sucre au fond de la bassine.

Quand le sucre est au grand cassé, vous le retirez et le versez sur une table de marbre, un peu creuse et graissée de bonne huile d'olive. Vous lui laissez prendre une légère consistance ; alors, avec un moule à compartimens, soit en losanges ou autres figures, vous le découpez en petites tablettes ou pastilles, ou bien vous le roulez en forme d'étui. Comme la pomme ferait relâcher le sucre et le mettrait en sirop, il faut avoir soin, aussitôt que les tablettes sont formées, de les rouler dans du sucre en poudre, passé au tamis de soie ; et, quand elles en sont bien garnies, de les déposer dans un lieu bien sec, ou même au-dessus d'une étuve : le sucre alors forme une croûte qui enveloppe la tablette, la maintient et lui donne de la consistance, de manière qu'en la cassant elle paraît transparente au milieu, et la croûte du sucre sert à la conserver.

Ainsi, tous ces sucres qui se vendent à Paris et ailleurs, sans avoir cette croûte et ce transparent intérieur, ne sont pas sucre de pommes ; mais simplement du sucre clarifié et mis au cassé, transparent à sa surface, et en façon de sucre d'orge.

Vainement le médecin et le malade auraient recours à ces sucres factices ; il n'y a que les véritables qui soient efficaces dans la toux la plus opiniâtre et dans tous les maux de gorge, ainsi que pour humecter la poitrine.

Le vrai sucre de pommes ne peut se conserver s'il n'est

fait selon ma méthode; il sera donc facile de s'assurer du contraire au simple examen, d'après ce que j'ai dit.

Sucre de coquelicot.

Fleurs de coquelicot..........	6 onces.
Sucre clarifié.................	2 livres.

Vous mettez bouillir les coquelicots dans une pinte d'eau, que vous réduisez aux trois quarts pour obtenir une forte décoction. Vous faites cuire à part votre sucre au grand cassé, puis vous y versez la décoction. Vous le faites revenir au cassé; et, passant un peu d'huile d'olive sur la table de marbre, vous y versez votre sucre; et, avec le moule à compartimens, vous en formez des *bonbons* ou tablettes, que vous mettez dans des boîtes, après les avoir garnis de papillottes, si vous le jugez à propos.

On faisait autrefois une grande consommation du sucre de coquelicot, et ce n'était pas sans raison, car il est adoucissant et facilite l'expectoration dans la toux sèche.

Rébus au citron.

Les confiseurs appellent *rébus*, des sucreries de diverses formes et figures, sur l'enveloppe desquelles se trouvent divers dessins, des notes de musique, des mots, des lettres, etc., qui, réunis, forment une phrase ou une devise dont il s'agit de deviner le sens. Ces sucreries sont d'un grand débit et très-variées; mais la recette de l'une d'entre elles servira de guide pour composer toutes les autres.

Vous préparez d'abord des moules à compartimens, avec leur emboîtage en double fer-blanc, ainsi qu'ils ont été décrits sous le nom de moules à tablettes, à l'article des ustensiles (1). Ces moules peuvent être de forme carrée, ou en losange, ou en ovale, etc.; ils auront seize à dix-huit lignes de longueur, sur une largeur proportionnée pour chaque *rébus*. Vous les graissez légèrement avec de bonne huile d'amande douce; et, après les avoir posés sur une table bien d'aplomb, vous opérez comme il suit :

Prenez, sucre..................	3 livres.
essence de citron.........	36 grains.

Vous clarifiez le sucre; vous le faites cuire au cassé, puis, le retirant du feu, vous y versez votre essence que vous y incorporez bien. Vous coulez votre mélange dans vos moules, à l'épaisseur d'un écu de trois francs; et, cela fait, vous posez votre compartiment dessus, en appuyant fortement, pour

(1) Voyez page 3.

donner de la consistance à votre composition. Lorsque vos tablettes sont bien fermées et refroidies, vous les retirez de votre emboîtage; elles se séparent, et vous essuyez chacune d'elles avec un linge propre et fin pour enlever l'huile, dont les moules auraient pu les imprégner. Vous coupez ensuite des carrés de papier bien blanc, dans lesquels vous enveloppez vos tablettes, après y avoir joint une devise ou une chanson; vous donnez à votre papier le pli d'une enveloppe de lettre, et le cachetez de même avec un peu de cire.

Vous collez sur le côté opposé un papier de la même grandeur et de la même forme que la tablette, et sur lequel se trouve gravé un *rébus* ou une devise, ainsi que nous en avons parlé.

Les *rébus* au cédrat et à la bergamote se font de même. Ceux à la vanille se font en détrempant un peu de carmin en poudre dans de bon esprit de vanille, en incorporant bien ce mêlange avec le sucre; et vous opérez ainsi pour ceux à la rose.

On peut donner à ces compositions toutes sortes d'odeurs, et en faire à la liqueur.

§ 2. DES PASTILLES.

On appelle pastille, une sorte de pâte de sucre dans laquelle on fait entrer diverses substances, dont elles prennent le nom. On en fait de bonnes à manger, et d'autres qui ne sont propres qu'à être brûlées, pour répandre une odeur agréable. Il sera parlé de ces dernières en traitant des parfums. Je vais en donner de plusieurs sortes; et j'ose me flatter qu'en suivant ma méthode avec attention, elle deviendra bientôt facile et familière à ceux qui la mettront en usage.

Principes généraux de la pastille.

Je les fais consister en six précautions indispensables, dont il faut bien se pénétrer pour opérer avec succès.

1° On choisira un sucre bien blanc, d'un beau grain et sans odeur. Après l'avoir pulvérisé, et passé au tamis de crin, on en séparera la portion la plus fine, au moyen du tamis de soie. Cette poudre trop fine a l'inconvénient de rendre la pastille lourde, compacte, et de lui ôter son brillant.

2° On le délaiera avec l'esprit aromatique que l'on veut employer, et suffisante quantité d'eau; et l'on se servira de préférence d'un petit poêlon d'argent, qui réunit à la pro-

preté et à la salubrité l'avantage de n'occasionner aucun mauvais goût.

3° On veillera avec beaucoup d'attention le sucre, lorsqu'il sera sur le feu, en le remuant par intervalles, et lorsque le mélange frémira.

4° On aura soin que la pâte ne soit pas trop liquide pour la couleur; et, s'il arrivait que cela fût, on la remuerait avec une spatule et hors du feu, jusqu'à ce qu'elle eût acquis la consistance nécessaire.

5° On doit bien s'assurer la main gauche avec laquelle on tient le poêlon, et diriger l'aiguille avec justesse, afin que la pâte ne tombe pas avec trop d'abondance, et que les pastilles soient bien égales.

6° On observera attentivement si les aromates qu'on veut employer, et qui sont tirés des sucs des végétaux, sont de fraîche qualité, et ne sentent pas le rance ou d'odeur differente de celle qu'ils doivent avoir.

Pastilles à la goutte à la fleur d'orange.

Pilez dans un mortier de marbre trois ou quatre livres de sucre superfin bien blanc, vous le mettez ensuite sur un tamis de crin ou de soie, pour en retirer la portion la plus fine, que vous mettez à part pour d'autres compositions.

Vous délayez votre sucre resté sur le tamis dans un vase de faïence bien propre, avec de bonne eau double de fleur d'orange, vous servant à cet effet d'une petite spatule: vous versez doucement et par intervalles un peu de votre eau, et délayez toujours jusqu'à ce que votre pâte soit bien ferme. Si vous aviez mis trop d'eau, et que votre pâte devînt trop liquide, vous la raffermiriez avec un peu de sucre en poudre, qu'il faut toujours réserver pour cela. On reconnaît qu'elle est à son degré de consistance, quand en en prenant un peu avec la spatule, et la penchant, elle s'en détache d'elle-même.

Alors vous mettez quatre onces de cette pâte dans un petit poêlon à long bec, qui s'adapte au petit fourneau, tous deux décrits à l'article des ustensiles; et, plaçant le poêlon sur le fourneau allumé, vous chauffez votre pâte jusqu'à ce qu'elle devienne liquide en la remuant avec un petit bâton plat en forme de spatule; vous retirez le poêlon au moment où la pâte est prête à bouillir; et, continuant encore de remuer deux ou trois fois, vous la coulez alors sur des plaques de fer-blanc, de la manière suivante:

Tenez le poêlon de la main gauche, et, penchant très-doucement son bec, vous en faites couler la pâte qui se

présente au bord à l'aide d'une moitié d'aiguille à tricoter, emmanchée dans un petit morceau de bois que vous tenez de la main droite, dirigeant alternativement le poêlon et l'aiguille, de manière que la pâte tombe sur la plaque en forme de petits boutons, moitié moins grands qu'une pièce de six sous; c'est ce qu'on nomme *pastilles*. Ayez soin de les aligner parfaitement en les coulant, et de ne mettre à toutes que la même quantité de pâte; ce qui ne peut se faire qu'autant que la main gauche sera bien assurée : autrement les pastilles seraient disproportionnées.

Une heure après vous les retirez de dessus la plaque, et les posez, sur des tamis garnis de papier, à l'étuve, où vous les laissez un jour; plus de temps en diminuerait le parfum.

Trois jours suffisent pour mettre au fait de cette pastille; on peut en faire vingt livres par jour, et même davantage.

J'ai détaillé dans cette recette tous les procédés à suivre pour faire toutes les pastilles à la goutte. Je me contenterai pour les autres de désigner la quantité et la qualité des parfums, afin d'éviter les répétitions fastidieuses. La pastille à la goutte sera toujours la plus recherchée, à cause de son goût, de son parfum, et de la diversité des couleurs qu'on lui donne; elle mérite cette préférence, parce qu'elle n'est pas susceptible de fraude, et ne peut réussir que par ma méthode, ou par celle entièrement conforme aux mêmes principes.

Il est des confiseurs qui font la pastille avec des moules de fer-blanc; mais on donnera la préférence à la manière ci-dessus, surtout si l'on considère qu'étant obligé de chauffer davantage la pâte, lorsqu'on fait usage du moule, le parfum de la pastille en est altéré.

Pastilles à la rose.

Pilez trois ou quatre livres de beau sucre, plus ou moins, dans un mortier de marbre; vous le passez ensuite à travers un tamis de crin, puis le délayez dans un vase de faïence, avec de bonne eau double de rose, jusqu'à consistance de pâte un peu ferme, que vous divisez avec le poêlon et l'aiguille pour en former des pastilles, ainsi qu'il a été dit ci-dessus.

Pastilles au chocolat.

Prenez même quantité de sucre ou plus, si vous jugez à propos, pilez et passez-le au tamis de crin, joignez-y une once de chocolat rapé par chaque livre de sucre, et délayez le tout avec de l'eau commune, pour en former une pâte un peu ferme, avec les précautions que j'ai recommandées; vous

la chauffez et la coulez avec l'attention de n'en mettre dans le poêlon que ce qui peut se conserver chaud pendant qu'on la coule; car, s'il en restait de froide, elle graisserait la pâte qu'on remettrait, et nuirait à l'opération.

Pastilles au café.

Après avoir préparé trois livres de sucre superfin, ainsi qu'il a été dit, donnez quelques bouillons à trois onces de bon café en poudre dans une chopine d'eau; vous passez la décoction à la chausse, dans laquelle vous mettez un petit morceau de colle de poisson pour faire tomber le marc. Quand la liqueur est refroidie et tirée au clair, vous vous en servez pour délayer et faire la pâte du sucre dont vous formez les pastilles. Lorsque vous les coulez, vous prenez les mêmes précautions que pour celles au chocolat.

Pastilles au jasmin.

Après avoir pilé et passé au tamis trois ou quatre livres du sucre superfin, vous le mettez dans un vase de faïence avec deux onces de bon esprit de jasmin, qui sert à le délayer et à former la pâte, en y joignant de l'eau simple; vous la coulez ensuite et en formez des pastilles.

Les pastilles au réséda, à la tubéreuse, à la jonquille, se font de la même manière, en employant même quantité d'esprit de chacune de ces plantes, par chaque livre de sucre.

Pastilles à l'épine-vinette.

Vous pilez trois ou quatre livres de sucre superfin, que vous passez au tamis, suivant l'usage, puis dans un mortier de marbre vous contusez fortement une livre d'épine-vinette bien mûre, dont vous avez séparé les grappes avec soin. Vous passez les grains à travers un linge très-serré, pour en extraire le jus, dont vous vous servez pour délayer votre sucre et en former la pâte, y ajoutant un peu d'eau, s'il est nécessaire. Comme le suc de l'épine-vinette est mucilagineux, vous mettez très-peu de pâte à la fois dans votre poêlon, pour les raisons que j'ai dites en parlant des pastilles au chocolat, et vous les coulez de la même manière.

Ces pastilles, très-agréables au goût, sont astringentes et rafraichissantes; elles arrêtent les dyssenteries, fortifient l'estomac et excitent l'appétit.

Pastilles au safran.

Prenez trois livres de sucre superfin, que vous pilez et passez au tamis de crin, puis, donnant un bouillon à un demi-setier d'eau, dans laquelle vous aurez mis dix-huit

grains de safran gâtinais, vous la retirez et passez à la décoction à travers un linge que vous serrez fortement pour en extraire toute la liqueur. Lorsqu'elle est refroidie, vous vous en servez pour délayer votre sucre et en former une pâte, que vous coulez comme les précédentes.

Pastilles à la violette.

Préparez quatre livres de sucre de la manière ordinaire; mettez dans une cucurbite une livre de fleurs de violettes mondées de leurs queues et de leur calice; versez-y une chopine d'eau bouillante, et refermez hermétiquement la cucurbite, puis la mettez douze heures à l'étuve; alors vous passez l'infusion à travers un linge, que vous pressez bien fort afin d'en extraire tout le suc, dont vous vous servez pour délayer votre sucre et en faire une pâte que vous coulez comme les précédentes.

Ces pastilles ont la même vertu que le sirop de violettes; elles sont pectorales et bonnes pour le rhume. On peut en délayer dans de l'eau et en prendre comme du sirop.

AUTRES.

Vous pilez même quantité de sucre que ci-dessus, le passez au tamis de crin, puis vous y mettez deux onces d'iris de Florence en poudre, passées au tamis de soie, en y ajoutant un peu d'indigo en poudre, et un peu plus de carmin liquide pour obtenir un violet clair; vous délayez le tout avec de l'eau simple que vous ménagez, de sorte que votre pâte soit ferme pour la couler comme les précédentes.

On peut en faire de la même manière en bleu, en y mettant de l'indigo sans carmin; mais cette manière de composer les pastilles à la violette ne convient que quand on manque de ces fleurs, et qu'on a des assortimens à fournir: la précédente est préférable.

Pastilles à la cannelle.

Prenez trois livres de sucre superfin, que vous pilez au mortier de marbre, et passez au tamis de crin, puis, y ajoutant deux onces de cannelle superfine en poudre, vous délayez le tout ensemble avec suffisante quantité d'eau simple, pour en former une pâte dont vous faites des pastilles à la manière accoutumée.

AUTRES.

Vous préparez trois ou quatre livres de sucre superfin, et le délayez avec de l'eau simple: vous en faites une pâte

très-ferme que vous parfumez avec quelques gouttes de bonne essence de cannelle, puis la coulez selon l'usage.

Cette méthode donne des pastilles d'un beau blanc; au lieu que celles faites avec de la cannelle en poudre conservent la couleur de celles-ci.

Ces pastilles sont cordiales at stomachiques. Les Indiens emploient beaucoup de cannelle avec du sucre, ne connaissant que ce moyen de s'en servir.

Pastilles au girofle.

Vous faites ces pastilles comme les précédentes, en substituant trois onces de girofle en poudre, ou quelques gouttes d'essence de girofle.

Ces pastilles sont excellentes pour les faiblesses d'estomac.

Pastilles à la vanille.

Pulvérisez dans un mortier une once de vanille, y ajoutant un peu de sucre pour faciliter cette opération. Vous la passez au tamis de soie, en la mêlant avec trois livres de sucre que vous avez préparé à l'ordinaire; vous délayez le tout à l'eau simple, et faites vos pastilles.

AUTRES.

Vous mettez deux onces d'esprit de vanille dans votre sucre, et finissez de le délayer avec de l'eau simple; vous coulez ensuite votre pâte. La pastille faite de cette manière est plus transparente, la vanille en poudre la graisse; celle faite avec l'esprit de vanille en conserve parfaitement l'odeur et est d'une plus belle couleur.

Pastilles à l'héliotrope.

Dans trois livres de sucre préparé a l'ordinaire, vous mettez quelques gouttes de bon esprit de jasmin et de tubéreuse, et une once d'esprit de vanille. Vous délayez le tout avec de l'eau double de fleur d'orange: quand la pâte est bien ferme, vous la coulez comme les précédentes.

Pastilles à l'angélique.

Pilez une once et demie de graine d'angélique, que vous passez au tamis de soie; mettez la poudre dans trois livres de beau sucre préparé, et composez vos pastilles.

Pastilles au pot-pourri.

Vous mettez douze gouttes de bon esprit de jasmin, autant de jonquille, de tubéreuse et de réséda, quatre gouttes d'essence d'ambre, et autant d'essence de musc, dans trois

livres de sucre pilé et passé au tamis ; formez ensuite votre pâte avec de bonne eau double de fleur d'orange ; et, quand elle est bien ferme, formez vos pastilles.

Pastilles à l'orgeat.

Versez de l'eau bouillante sur une livre d'amandes amères, ou d'amandes d'abricots ou bien de pêches ; vous les retirez lorsque leur peau s'enlève facilement, et les mettez égoutter sur un tamis. A mesure que vous les mondez de leur peau, vous jetez les amandes dans l'eau fraîche, afin qu'elles ne jaunissent pas. Quand elles sont toutes pelées, vous les lavez dans plusieurs eaux et les pilez dans un mortier, par demi-livre chaque fois. Vous achevez de les bien broyer sur la pierre, ensuite vous les délayez un peu avec de l'eau de fleur d'orange ; puis, les mettant dans un linge que vous serrez fortement à deux personnes, vous en exprimez le lait dont vous vous servez pour former une pâte avec quatre livres de beau sucre. Quand elle est bien ferme, vous l'employez par petites portions dans votre poêlon, comme il a été dit pour les pâtes où il entre des corps gras. Quand vos pastilles sont finies, vous les mettez un jour à l'étuve, et les enfermez dans des boîtes.

Ces pastilles sont adoucissantes et tempérantes ; elles peuvent se porter en voyage, même sur mer, et servir au même usage que l'orgeat, et sur-le-champ ; il ne s'agit que d'en mettre dans un vase avec de l'eau, et de les y faire fondre, en les remuant avec une cuiller ou un couteau.

Pastilles de menthe.

Mêlez deux gros de bonne essence de menthe poivrée d'Angleterre dans trois livres de sucre superfin, formez votre pâte en ajoutant de l'eau simple ; puis coulez vos pastilles.

Ces pastilles sont vermifuges ; elles excitent l'appétit et facilitent la digestion.

Pastilles au citron.

Après avoir délayé trois livres de sucre avec de l'eau simple, vous versez sur votre pâte quelques gouttes de bonne essence de citron, pour la parfumer, puis vous la coulez. Vous pouvez la faire aussi en râpant l'écorce jaune de six citrons contre un morceau de sucre, que vous grattez de temps en temps pour faire tomber la râpure qui s'y attache ; vous employez la même quantité de sucre que ci-dessus, et formez votre pâte. Cette méthode est préférable à la première.

Vous faites de la même manière des pastilles avec l'écorce et l'essence d'orange ; avec des râpures et l'essence de bergamote et de cédrat.

Pastilles au cuirasseau.

Mettez deux onces d'esprit de cuirasseau dont vous trouvez la composition à l'article des liqueurs, dans même quantité de sucre que ci-dessus, et achevez de le délayer avec de l'eau simple, puis formez-en une pâte ferme que vous coulerez comme les précédentes.

Pastilles au bouquet.

Mettez quinze gouttes de bon esprit de jasmin, autant d'esprit de tubéreuse; de jonquille et de réséda dans trois livres de sucre superfin, préparé à l'ordinaire ; délayez le tout avec de bonne eau de fleur d'orange double, pour en former une pâte ferme, que vous coulez comme les précédentes.

Pastilles blanches au vinaigre.

Délayez trois livres de sucre avec de bon vinaigre blanc d'Orléans ; ou si vous employez du vinaigre rouge, ajoutez-y un peu de carmin liquide : vous aurez deux sortes de pastilles.

Pastilles à la salade.

Mettez dans deux vases cinq livres de sucre pilé et passé au tamis; délayez l'une des parts avec de bon vinaigre d'Orléans, le plus blanc possible, et la seconde avec de l'eau simple et un peu de carmin liquide pour lui donner la couleur rose, et ajoutez-y une once de graine de céleri pilé et passé au tamis de soie.

Lorsque vos deux pâtes sont ainsi faites bien également, et d'une consistance bien ferme, placez sur le fourneau le poêlon à deux compartimens, dans lesquels vous mettez séparément un peu de chaque pâte que vous remuez chacune avec un bâton particulier qui doit être aplati ; quand votre pâte est assez liquide et prête à bouillir, vous coulez vos pastilles en retirant vos petits bâtons faits en forme de spatules ; vous les tenez séparés l'un de l'autre, et vous vous servez toujours du même pour sa pâte, afin ne ne pas ternir la couleur blanche.

On peut faire différentes pastilles à deux couleurs et à deux odeurs pour les assortimens.

Pastilles érotiques.

Gingembre.....	1 onc. 4 gros.	Cubèbes..................	6 gros.
Safran oriental.	2 gros.	Mastic en larmes.......	6
Musc.............	8 grains.	Marum....................	1 once.
Ambre...........	2.	Sucre suraffiné. en p.	2 livres.
Girofle...........	6 gros.		

Faites bouillir un petit verre d'eau dans lequel vous mettez le marum concassé infuser deux ou trois heures ; vous le passez à travers un linge blanc, vous mettez en poudre tous les autres aromates et en formez des pastilles.

Ces pastilles sont bonnes pour fortifier les nerfs altérés par l'épuisement ; elles raniment les forces perdues, et excitent violemment à l'amour.

Il y a beaucoup de manipulateurs qui, sans connaissances ni principes, font des pastilles qu'ils nomment *pastilles à la Richelieu*, dans lesquelles ils font entrer des cantharides en poudre. Il en résulte les inconvéniens les plus fâcheux pour les personnes qui en font usage, les cantharides ne devant jamais être employées intérieurement.

Pastilles à trois couleurs.

Mettez dans trois vases différens six livres de sucre superfin par parties égales : vous délayez la première portion avec de l'eau de fleur d'orange ; elle est destinée à rester blanche ; la seconde avec de l'eau de rose, double, et vous lui donnez la couleur de la rose avec du carmin liquide, et la troisième avec de l'eau simple, y laissant entrer demi-once d'iris de Florence en poudre, et vous la colorez en bleu avec un peu d'indigo.

Vous avez soin que vos trois pâtes soient égales en fermeté, afin que la chaleur du fourneau sur lequel vous mettez votre poêlon à trois compartimens liquéfie également chaque pâte. Vous mettez votre pâte blanche dans le milieu ; vous remuez chacune d'elles avec un bâton plat ; vous retirez ces bâtons chaque fois que vous coulez les pastilles, avec l'attention de les remettre dans le même compartiment, lorsque vous recommencez à couler. Surtout apportez le plus grand soin à faire couler vos pâtes également. Vous variez ces pastilles en odeurs comme en couleurs.

Pastilles au coquelicot.

Mettez quatre onces de coquelicot dans une chopine d'eau, que vous retirez du feu au premier bouillon : laissez refroidir la décoction, et passez-la dans un linge en serrant avec

force. Vous vous en servez pour délayer trois ou quatre livres de beau sucre et faire votre pâte à l'ordinaire.

Pastilles au cachou.

Pilez six onces de cachou, que vous passez au tamis de soie, et délayez dans deux livres de sucre avec de l'eau simple pour en former une pâte bien ferme, que vous coulez par petites parties afin de ne pas graisser votre pâte. Vous retirez vos pastilles de dessus les plaques, une ou deux heures après, et les mettez à l'étuve environ vingt-quatre heures, puis les renfermez dans des boîtes.

Ces pastilles sont stomachiques et astringentes.

On peut s'en servir en boisson, en en mettant une once dans une pinte d'eau bouillante, qui prend, en remuant avec une cuiller, une teinte rougeâtre d'une saveur douce et fort agréable; cette eau convient aux personnes qui ont de la répugnance pour les tisanes; elle fait cesser les diarrhées; elle convient dans les maladies bilieuses; elle est salutaire dans les maux de gorge; elle arrête les vomissemens, et convient dans les dyssenteries. On peut parfumer ces pastilles de diverses manières, en ajoutant dans la pâte quelques gouttes d'essence d'ambre, de musc, de jasmin, etc.

Pastilles à l'ananas.

Prenez deux ananas, que vous frottez bien contre un gros morceau de sucre, que vous grattez à mesure que l'écorce de l'ananas s'y attache. Quand vous avez enlevé de cette manière toute la superficie de vos fruits, vous les coupez en deux : et en exprimez le jus dans trois livres de sucre; vous y joignez les râpures et délayez le tout avec de l'eau simple, jusqu'à consistance de pâte ferme.

Cette pastille est des plus agréables; il s'en fait peu en France, parce qu'on ne peut se procurer des ananas qu'à grands frais, attendu qu'ils n'y viennent que dans des serres, et que leur culture exige le plus grand soin.

Pastilles à la framboise.

Vous pressez fortement dans un linge des framboises bien mûres, pour en exprimer le jus, dans lequel vous délayez trois livres de sucre, pour en former une pâte très-épaisse et très-ferme, que vous coulez par portions, afin de ne pas la graisser.

Cette pastille se fait encore en pilant six onces de framboises mises à l'étuve dans leur saison et séchées; vous les passez au tamis de crin, puis les mettez dans un vase avec

trois livres de sucre : vous délayez le tout avec de l'eau simple, pour en former vos pastilles.

Pastilles-bijou à la fleur d'orange.

Cette pastille, nommée *bijou*, mérite ce nom, tant par sa beauté et sa petitesse, que par la variété de ses couleurs et sa transparence; elle est moins large qu'une lentille; elle se fond dans la bouche comme les autres pastilles.

Comme elles sont plus petites que les précédentes, on doit employer plus de précautions pour les couler et les rendre égales. Voici comme il faut s'y prendre.

Pilez et passez au tamis de crin une livre de sucre royal; vous le délayez avec suffisante quantité d'eau de fleur d'orange, pour former une pâte très-ferme, dont vous mettez une petite portion dans votre poêlon sur le feu; vous avez soin de la bien remuer avec une spatule, jusqu'à ce qu'elle soit liquéfiée, et qu'elle ait formé un bouillon. Vous la retirez et la coulez sur une plaque de fer-blanc; mais, au lieu d'aiguille, vous vous servez d'une longue lame, mince et étroite, incrustée dans un petit manche de bois; vous formez vos pastilles les plus petites et les plus égales possible, et pas plus grosse qu'une lentille. Si votre sucre se refroidissait dans l'opération, vous le remettriez un instant sur le feu. Quand il s'attache au bec par petits grains, vous avez au bout d'un petit bâton une petite éponge, que vous imbibez d'eau, vous lavez le bec du poêlon pour enlever le sucre qui peut s'y être attaché, et lui donner la facilité de couler. Quand votre première portion de pâte est à peu près employée, vous la renouvelez par une autre. Vos pastilles faites, vous les enlevez de dessus les plaques, et les mettez passer vingt-quatre heures à l'étuve.

Ce bonbon se vend dans de petites boîtes rondes, sur lesquelles on fait mention de l'odeur qu'il renferme. On peut y joindre une devise.

Pastilles-bijou à la rose.

Vous pilez et passez votre sucre, vous le délayez avec de bonne eau double de rose, et y mettez un peu de carmin en poudre, pour donner aux pastilles la couleur d'un beau rose vif.

Pastilles-bijou au safran.

Sucre surafiné....................................	1 livre.
Safran..	36 grains.

Mettez votre safran dans un petit poêlon sur le feu, avec un demi-verre d'eau; donnez-lui un bouillon, et le laissez refroidir; vous le passez ensuite dans un linge que vous

pressez fortement, et vous vous servez de la décoction pour délayer votre sucre jusqu'à consistance de pâte ferme, dont vous formez vos pastilles.

Pastilles-bijou à la violette.

Sucre suraffiné . . . . 1 livre.
Iris de Florence en poudre. . . . . . 1 once.

Mêlez l'iris avec le sucre pilé et passé au tamis; formez-en une pâte à l'eau simple, à laquelle vous donnez une couleur de violette, en y ajoutant du carmin et un peu d'indigo en poudre. Vous pouvez, pour assortiment, n'en colorer qu'une partie; vous formez du tout vos pastilles.

§ 3. DES PASTILLAGES.

Ces sucreries, très à la mode autrefois, et presque abandonnées il y a quelques années, reprennent leur vogue aujourd'hui. Quoique ces compositions regardent plus particulièrement l'office, il arrive très-souvent que le confiseur est dans le cas de les préparer pour les desserts; j'ai donc cru devoir en parler : c'est une pâte faite avec un mucilage de gomme adragant très-blanche, et du sucre en poudre, que l'on aromatise avec toutes sortes d'odeurs, et que l'on coupe avec des emporte-pièces, ou que l'on forme avec des moules de diverses formes et figures, ou par d'autres méthodes que nous allons indiquer.

Pâtes à former des pastillages de diverses couleurs.

Mettez détremper de la gomme adragant dans une très-petite quantité d'eau, afin qu'elle soit très-épaisse. Quand elle sera entièrement fondue, vous la passerez dans un linge blanc, puis la pilerez en y mettant à mesure du sucre superfin en poudre. Lorsque la pâte file, vous doublez les doses du sucre en continuant de piler, et la retitez du mortier pour la pétrir sur la table; quand enfin elle a acquis la consistance nécessaire, vous en formez cinq parts, que vous colorerez de la manière suivante :

La première restera en blanc.

La seconde sera en rouge en délayant du sucre en poudre avec une cuillerée de carmin liquide, dont on fait une pâte qu'on incorpore avec l'une des cinq parts ci-dessus, en ajoutant du carmin jusqu'à ce qu'elle soit d'un beau rose.

La troisième en jaune se fait comme la précédente, avec une cuillerée de jaune liquide.

La quatrièmc en bleu se fait avec un peu d'indigo en poudre très-fine, délayée avec un peu d'eau, et qu'on incorpore comme les précédentes.

La cinquième en bistre, ou couleur de bois, se fait en délayant de la terre d'ombre avec un peu d'eau pour l'incorporer comme les autres.

Les diverses nuances ont lieu en mélangeant une pâte avec une autre.

La rose et la bleue mêlées ensemble donnent la couleur violette. Si on la veut claire, on retranche du bleu, et l'on met plus de rose.

Avec de la jaune et de la bleue on a la couleur verte; et, pour imiter le vert-pré, on met moins de bleu et on force le jaune.

Avec de la pâte jaune et un peu de rose, on obtient la couleur souci ou aurore, qui sert pour les fruits.

Plusieurs pâtes réunies simplement avec le rouleau sans être pétries ensemble, donnent la couleur marbrée, de grand usage dans les décorations.

Ces pâtes ne pouvant s'employer entièrement le même jour, vous les mettez séparément dans des vases couverts d'un linge mouillé, pour vous en servir au besoin. Il n'est pas inutile de remarquer que la cupidité effrenée du falsificateur s'est étendue jusque dans la composition de ces pâtes, en substituant de l'amidon au sucre.

Couleurs pour les décorations.

Comme la pâte blanche dont nous venons de parler est employée pour le décor, et qu'elle est susceptible de recevoir l'empreinte d'armoiries, de trophées, de faisceaux d'armes, de fleurs, etc., que l'on peint ensuite, il est nécessaire de décrire la manière de préparer les couleurs qui entrent dans ces diverses compositions.

1. *Le rose.*

Délayez un peu de carmin en poudre dans un petit mortier d'ivoire, avec une dissolution de gomme arabique, et mettez-le dans un verre de montre pour vous en servir.

2. *Le bistre, ou couleur de bois.*

Faites bouillir de la suie dans un peu d'eau, que vous ferez réduire jusqu'à ce qu'elle soit très-chargée; puis ajoutez-y un peu d'eau gommée; remuez le mélange, que vous versez dans un verre de montre.

3. *Le vert-pré.*

Pilez une poignée de fleurs de violettes ou de fleurs d'iris, avec gros comme un pois d'alun; ajoutez-y une goutte d'al-

cali et quelques gouttes d'eau gommée, puis passez la liqueur que vous recevez dans un verre de montre.

4. *Le violet.*

Un peu de carmin et un peu de bleu bien broyés ensemble, et un peu de dissolution de gomme arabique, feront la couleur violette.

5. *Le jaune.*

Délayez un peu de forte teinture de safran avec un peu d'eau gommée, dans un petit mortier, vous aurez un jaune brillant.

6. *L'aurore ou souci.*

Avec un peu de rose et du jaune ci-dessus, vous obtenez cette couleur que vous mettez, comme toutes les précédentes, dans un verre de montre.

A l'aide de ces différentes couleurs vous faites tout le pastillage au moule et au tamis ; vous mettez un peu d'essence dans la pâte destinée aux bonbons à devises, afin de leur donner un parfum agréable, ainsi que dans celle qui doit être employée aux bonbons mille-fleurs.

Quand on veut donner un vernis agréable, on le compose avec de l'eau de gomme arabique et un peu d'esprit de vin ; on trempe un petit pinceau dans cette préparation, et on le passe légérement sur le pastillage.

Mille-fleurs ou mauboises en dragées.

Vous prenez un petit morceau de pâte préparée, comme nous l'avons dit, et d'une couleur quelconque, vous le roulez en long, et le tenant de la main gauche, vous en prenez de la droite gros comme un pois ; vous le mettez sur le tamis pour l'aplatir avec le doigt, puis vous relevez chaque portion, à laquelle vous donnez la forme d'une petite coquille ; vous en garnissez le tamis, et les mettez une nuit à l'étuve, avec un feu extrêmement doux.

Mauboises à devises.

Se font comme les précédentes, excepté qu'en reployant votre pâte en coquille, vous placez une devise roulée au milieu de la mauboise que vous mettez ensuite à l'étuve.

Bonbons à devises.

Prenez gros comme un pois de pâte, que vous roulez en forme de vers sur un tamis ; vous aplatissez ensuite l'un des bouts ; vous y posez une devise roulée ; et, repliant la pâte

sur elle-même, et la roulant, vous lui donnez la forme d'un pain de sucre, et la devise se trouve enveloppée dans le milieu.

Cornets à devises.

Etendez avec un rouleau votre pâte, jusqu'à ce qu'elle soit très-mince, puis paseez-y un rouleau cannelé; ensuite avec un emporte-pièce rond, grand comme une pièce de six sous, vous la découpez : alors, tenant un petit bâton effilé en forme de fuseau, de la main droite, vous y appliquez de la gauche un de ces ronds; et, rapprochant ses extrémités, vous lui donnez la forme d'un cornet. Vous mettez le lendemain ces bonbons à l'étuve; et, quand ils sont secs, vous trempez le bout d'une devise dans une dissolution de gomme arabique; et, l'appliquant dans le cornet, elle s'y colle.

Pastilles de gomme adragant à la fleur d'orange.

Faites fondre deux onces de gomme adragant dans une très-petite quantité d'eau de fleur d'orange, afin de laisser à la gomme une consistance très-épaisse; vous la passez ensuite dans un linge que vous serrez fortement, puis la pilez dans un mortier, y mettant par intervalles du sucre fin. Quand vous voyez que votre pâte est assez blanche, et qu'elle file bien, vous y incorporez trois onces de guimauve pulvérisée et passée au tamis de soie. Vous la retirez du mortier, et finissez de la pétrir sur une table, jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour en former des abaisses de l'épaisseur d'un sou; vous façonnez ces abaisses en passant dessus un second rouleau qui sera cannelé; puis, avec un emporte-pièce formant un rond de la grandeur d'une pièce de six sous, vous découpez vos pastilles et les mettez à mesure sur des tamis, et le lendemain à l'étuve avec un feu doux. Quand elles sont bien sèches, vous les enfermez dans des bocaux de verre bien bouchés.

Au lieu de guimauve en poudre, vous pouvez faire une forte décoction de racines de guimauve; vous y mettez fondre votre gomme adragant; et ajoutez, en la pilant, quelques gouttes de néroli pour lui donner du parfum.

Bâtons de guimauve.

Vous pesez une partie de la pâte ci-dessus, en morceaux d'une once, que vous roulez en forme de bâtons, de la longueur d'environ trois pouces et demi. A chacun de leurs bouts, vous appliquez un cachet, au chiffre du fabricant, ou tel autre dessin qu'on désire; vous mettez à mesure, sur

des plaques de fer-blanc, ces bâtons saupoudrés légérement de sucre, afin qu'ils ne s'attachent pas. Le lendemain vous les placez à l'étuve avec un feu très-doux, car trop de chaleur ferait gercer les bâtons ainsi que les pastilles. Vous les retournez le lendemain, et, lorsqu'ils sont bien secs et bien sonnans, vous les enfermez dans des boîtes qui bouchent bien.

Ces bâtons, ainsi que les pastilles ci-dessus, ont la vertu d'adoucir l'âcreté des humeurs; ils facilitent l'expectoration dans les rhumes, et sont très-apéritifs.

Pastilles létificantes.

Girofle............	1 gros.	Styrax calamithe...	1 gros.
Safran gâtinais....	12 grains.	Semence de basilic .	1
Écorce de citron..	1 gros.	Ambre gris.......	12 grains.
Macis	36 grains.	Musc	12
Noix muscade.,...	36		

Vous faites une masse avec suffisante quantité de gomme adragant, que vous détrempez dans de l'eau et pilez avec du sucre dans un mortier de marbre, comme les autres pâtes; vous ne la pétrissez d'abord qu'un peu, et en pesez une livre.

Vous pilez toutes vos substances dans un mortier de marbre. Comme il y a des parties grasses, vous mettez un morceau de sucre pour avoir plus de facilité à les piler; vous les passez au tamis, puis vous achevez de pétrir votre livre de pâte avec cette poudre, et en formez des pastilles que vous mettez sécher à l'étuve.

Ces pastilles facilitent la digestion, excitent l'appétit, corrigent la mauvaise haleine, réparent les forces perdues par épuisement ou par de longues maladies : elles sont bonnes contre la mélancolie, et excitent la semence.

La dose est d'en laisser fondre dans la bouche quatre gros pendant le cours de la journée.

Pastilles de cannelle à la gomme.

Gomme adragant, fondue à l'eau simple...........	2 onces.	Canelle en poudre.	1 once.
Sucre en poudre.....	8 livres.	Huile essentielle de cannelle	10 gouttes.

Vous faites votre pâte en pilant bien d'abord votre gomme, et y mettant du sucre par intervalle, jusqu'à ce qu'elle ait assez de corps; vous y ajoutez alors la cannelle et l'huile essentielle; et lorsqu'elle est parfaitement pétrie, vous en formez des abaisses, puis vos pastilles, avec l'emporte-pièce: vous les faites sécher à l'étuve, et les enfermez dans des boîtes. Elles ont la même propriété que celles à la goutte.

Pastilles de girofle à la gomme.

Gomme adragant fondue à l'eau.......... 2 onces.	Girofle.......... 3 onces.
	Sucre en poudre.... 8 livres.

Vous employez les mêmes procédés que pour les précédentes. Ces pastilles ont les mêmes propriétés que celles à la goutte.

Pastilles ad sitim (ou pour apaiser la soif).

Gomme adragant fondue à l'eau de fleur d'orange... 1 once.	Sel d'oseille..... 1 once.
Sucre en poudre.... 4 livres.	Huile essentielle de citron........ 10 gouttes.

Quand votre pâte est faite comme les précédentes, vous y mettez le sel d'oseille et l'huile essentielle de citron ; puis, après avoir formé vos abaisses, vous y passez le rouleau cannelé : vous les coupez avec l'emporte-pièce, les mettez à mesure dans des tamis, et à l'étuve le lendemain..

Ces pastilles sont très-agréables par leur acidité ; elles entretiennent la bouche fraîche, sont rafraîchissantes, calment les ardeurs du sang, et précipitent la bile.

On peut en mettre demi-once dans un verre d'eau, et le boire en guise de limonade.

Cachou à la gomme sans odeur.

Faites fondre dans de l'eau demi-once de gomme adragant, dont vous formez une pâte, avec douze onces de sucre en poudre, passé au tamis de soie, que vous mettez par petites portions et par intervalles, en pilant, jusqu'à ce que votre pâte ait assez de corps, et qu'elle file bien. Vous ajoutez alors huit onces de cachou en poudre, passé au tamis de soie, que vous incorporez dans votre pàte, au moyen du pilon. Vous la pétrissez sur une table, après quoi vous en prenez de très-petits morceaux, et la roulez dans vos doigts, en forme de grains de chenevis, ou en long, comme le grain d'orge, ou même à moitié de la grosseur de ce dernier. Ce cachou a les mêmes vertus que les pastilles à la goutte : il a cependant un inconvénient qui pourrait donner quelque répugnance aux personnes qui sauraient comment il se fabrique : car, malgré les précautions et l'extrême propreté qu'on peut apporter en le fabricant, il suffit de savoir qu'il prend sa forme en le manipulant avec les doigts, pour inspirer une sorte de dégoût.

La pastille à la goutte paraît donc mériter la préférence, non-seulement parce qu'elle n'a pas cet inconvénient, mais encore parce qu'elle est plus soluble quand on veut la délayer pour en faire une boisson.

Si l'on adopte cette recette, on peut diminuer le sucre et doubler le cachou pour les personnes qui le trouveraient trop sucré. On le peut également dans les pastilles à la goutte.

Cachou à la gomme et à la violette.

Gomme adragant fondue à l'eau simple . . . . 4 gros.	Cachou. . . . . 8 onces.
Sucre en poudre. . . . 12 onces.	Iris de Florence. . . . 1

Vous faites votre mucilage et pétrissez le tout ensemble pour en former des pastilles auxquelles vous donnez les différentes formes ci-dessus.

Cachou à l'ambre gris à la gomme.

Gomme adrag. fondue. 4 gros.	Ambre gris en poudre 15 grains.
Cachou en poudre . . . 8 onces.	Sucre en poudre . . . . 12 onces.

Quand votre mucilage est fait, vous ajoutez de l'essence d'ambre, et procédez en tout comme précédemment.

Cachou au musc.

Gomme adrag. fondue. 4 gros.	Musc. . . . . 15 grains.
Sucre . . . . 12 onces.	Ambre. 2
Cachou 8	

Quand votre pâte est à son degré de consistance, vous ajoutez l'ambre et le musc, et formez vos pastilles comme les précédentes.

Cachou à la flenr d'orange à la gomme.

Gomme adrag. fondue à l'eau double de fleur d'orange. . 4 gros.	Huile essentielle de fleurs d'orange . . . . 8 gouttes.
Sucre en poudre très-fine 12 onces.	Cachou en poudre. . 8 onces.

Après avoir fait votre pâte vous ajoutez l'huile essentielle de fleur d'orange, et procédez comme à l'ordinaire.

Cachou à la cannelle à la gomme.

Gomme adragant fondue à l'eau simple . . . . 4 gros.	Cachou en poudre. . 8 onces.
	Essence de cannelle. 15 gouttes.
Sucre en poudre. . . . 12 onces.	Cannelle en poudre. 4 gros.

Vous suivez les mêmes procédés pour composer vos pastilles.

Cachou à la vanille à la gomme.

Gomme adragant fondue à l'ean simple. . . . . 4 gros.	Cachou en poudre. 8 onces.
	Vanille en poudre. 4 gros.
Sucre en poudre . . 12 onces.	Esprit de vanille. . 15 gouttes.

Mêmes préparations en tout comme pour les précédentes.

Toutes les pastilles au cachou ont la même vertu, et ne diffèrent que par les odeurs, qu'on peut multiplier à l'infini, afin de satisfaire tous les goûts.

Elles donnent à l'haleine une odeur très-agréable, conviennent dans les diarrhées et les dyssenteries. On en prend le matin à jeun, et après le repas, pour faciliter la digestion. Quelques pastilles, fondues dans un verre d'eau, en forment une boisson très-agréable, et propre dans les diarrhées, les fièvres bilieuses et ardentes.

Bonbons de Pomone.

Ayez un moule en buis de la forme d'un très-petit pot à confiture, évasé par le haut de la rondeur d'une pièce de trente sous, et diminuant par degrés, de manière que le fond ait une très-petite circonférence. Ce moule se sépare en trois morceaux, qui sont contenus dans un second moule plus grand, où vous les rassemblez l'un contre l'autre. Vous avez de la pâte blanche de pastillage, très-fine; vous en prenez un morceau dont vous garnissez les parois du moule à l'épaisseur d'un sou, en appuyant avec l'index. Quand elle a bien pris la forme du pot, vous en coupez l'excédant, puis la retirez et la posez avec précaution sur un tamis, garni de sucre en poudre, à la hauteur d'un pouce environ, pour recevoir vos *bonbons*, et les empêcher de se déformer. La quantité que vous désirez étant faite, vous mettez le lendemain tous ces petits pots à l'étuve avez un feu doux; vous les en retirez quand ils sont secs, et y coulez de la gelée de pommes ou autre, avec une petite cuiller, ayant l'attention de n'en point verser sur les bords, ni de couler la gelée trop chaude. Vos pots étant tous garnis, vous les mettez deux heures à l'étuve pour enlever l'humidité de la gelée, et les couvrez le lendemain. Pour cela, vous en garnissez d'abord l'ouverture avec de petites tranches de citrons de Gênes confits, et découpés très-minces. Vous faites vos abaisses avec la même pâte que celle des pots; vous leur donnez l'épaisseur d'une pièce de douze sous; et. avec un emporte-pièce de la grandeur de l'ouverture du pot, vous en formez des couvercles que vous mouillez légérement sur les bords avec un petit pinceau trempé dans une dissolution de belle gomme arabique, ou avec de la même pâte que ci-dessus, mais plus liquide; vous les placez sur les pots le plus exactement possible, en appuyant doucement avec le pouce sur les bords, pour attacher la gomme aux pots et y assujettir les couvercles. Enfin, cette opération terminée, vous les posez tous sur des tamis pour passer trois ou quatre heures à l'étuve avec un feu très-doux; puis vous les retirez et les renfermez dans des boîtes garnies de papier blanc, pour les vendre à la livre.

C'est un bonbon assez bien imaginé, très-agréable au goût.

Bonbons de Pomone à la groseille.

Vous faites vos pots comme les premiers; et, quand ils ont été séchés à l'étuve, vous y coulez de la gelée de groseilles : vous n'y mettez pas de citrons de Gênes; vous couvrez les pots avec de la même pâte que celle employée pour les former.

Vous en faites de même à la gelée de roses.

Bonbons de Pomone à l'abricot.

Mêmes préparations que ci-dessus. Quand les pots sont secs, vous y introduisez de la marmelade d'abricots. Celle-ci n'étant pas aussi liquide que la gelée, vous en prenez dans une cuiller, et, à l'aide d'une seconde cuiller, vous en faites tomber dans chaque pot la quantité nécessaire. Quand il y en a jusqu'au niveau, vous y passez un couteau horizontalement, pour la rendre unie. Vous ne mettez point de citrons de Gênes; vous placez dans le milieu de la marmelade une amande d'abricots, puis vous couvrez vos pots.

En général, les moules de ces *bonbons* varient pour la forme, la figure, les dessins, les noms, la couleur, etc. au gré de l'artiste qui les compose. Les uns sont en cœur, les autres en corbeilles, en trophées, en chiffres; d'autres représentent les trois Grâces, Vénus, l'Amour, et autres sujets. On y fait entrer aussi diverses gelées et marmelades.

Bouteilles de Garus.

Vous avez plusieurs moules à pastillages, de la forme d'une moitié de bouteille de quatorze lignes de hauteur; et, lorsque votre pâte est bien préparée comme il a été dit, vous en appliquez un petit morceau dans le moule, en l'appuyant bien contre les parois intérieurs pour lui en faire prendre les sinuosités, mais sans faire de fond à la bouteille. Vous donnez à la pâte très-peu d'épaisseur, et supprimez ce qui excède le moule. Vous enlevez, à l'aide d'un petit morceau de pâte mouillée, cette moitié de bouteille. Quand la seconde moitié est également faite, vous les réunissez toutes deux avec un peu de même pâte, mais plus liquide, dont vous garnissez les bords à l'aide d'une très-petite spatule d'ivoire. Vous les posez sur un tamis à mesure qu'il s'en trouve de faites, et les mettez le lendemain à l'étuve, avec un feu très-doux; et, lorsqu'elles sont suffisamment sèches, vous les remplissez d'élixir de Garus, préparé comme nous le dirons à l'article des liqueurs.

Cette opération se fait au moyen d'un petit poêlon à bec, où est contenue la liqueur, que vous versez par la partie inférieure et évasée des bouteilles, qui sont toutes renversées et assujetties à une petite planche percée. Vous avez les fonds tout préparés; vous les appliquez alors sur les bords de la bouteille, que vous avez garnis de même pâte, plus délayée pour les y coller, et vous les mettez sécher à l'air.

On remplit ces bouteilles avec toute autre liqueur.

§ 4. DES PASTILLES A FROID A LA LIQUEUR.

Ces pastilles tiennent le premier rang, tant à cause de leur odeur suave, qui ne se trouve pas altérée par le feu, comme dans celles à la goutte, que par leur goût délicieux. Il est nécessaire de faire choix de la gomme arabique la plus transparente, et du plus beau sucre. On peut mettre cette pastille en papillote, comme les diablotins dont nous parlerons : elle fait un très-bel effet dans les desserts, et se vend à la livre.

Pastilles au marasquin de Zara.

Sucre superfin........................ 1 livre.
Gomme arabique très-blanche, en poudre. 4 gros.

Vous pilez votre sucre et le passez au tamis de soie; vous le mettez dans un vase de faïence; vous délayez séparément votre gomme avec de l'eau chaude; vous la laissez refroidir, puis la versez sur votre sucre, que vous finissez de délayer avec de bon esprit de marasquin de Zara. Vous saupoudrez de sucre passé au tamis de soie des ardoises, sur lesquelles vous roulez votre pâte en forme de petits bâtons, que vous coupez en petits morceaux ronds. Quand vos ardoises en sont remplies, vous les secouez, les frappant un peu sur la table pour faire étendre vos petits ronds, et leur faire prendre la forme de pastilles; puis vous les mettez à l'étuve avec un feu doux : le lendemain vous les retournez avec un couteau très-mince, pour achever de les sécher, ensuite vous les renfermez dans des bocaux ou des boîtes bien bouchées.

Ces pastilles sont très-agréables et digestives.

Pastilles au rossolis de Turin.

Sucre raffiné.......................... 1 livre.
Gomme arabique en poudre............ 4 gros.

Mêmes procédés que pour les précédentes. Vous délayez votre sucre en poudre avec de bon esprit de rossolis, et

vous ajoutez un peu de carmin en poudre, pour donner à vos pastilles une couleur rose.

Pastilles à l'esprit cordial.

Sucre suraffiné........................ 1 livre.
Gomme arabique en poudre............ 4 gros.

Préparez votre sucre et votre gomme de la manière indiquée, et finissez de les lier avec de bon esprit cordial.

Pastilles à l'eau des Barbades.

Sucre royal........................... 1 livre.
Gomme arabique...................... 4 gros.

Même préparation, excepté que vous employez de bon esprit d'eau des Barbades.

Pastilles à l'escubac.

Sucre royal........................... 1 livre.
Gomme arabique...................... 4 gros.

Suivez les mêmes procédés que pour les pastilles précédentes : mettez dans votre sucre un peu de safran en poudre, et le délayez avec votre escubac.

Cette pastille est cordiale et stomachique.

Pastilles à l'esprit de Vénus.

Sucre royal........................... 1 livre.
Gomme arabique...................... 4 gros.

Passez votre sucre au tamis de soie, et le délayez avec de bon esprit de Vénus.

Pastilles épiscopales.

Sucre royal........................... 1 livre.
Gomme arabique...................... 4 gros.

Mêmes préparations pour le sucre et la gomme. Prenez de bon esprit épiscopal pour délayer votre sucre, dans lequel vous ajoutez un peu de carmin et d'indigo, pour lui donner une couleur violette.

Pastilles à l'esprit de cannelle.

Sucre superfin........................ 1 livre.
Gomme arabique...................... 4 gros.

Suivez pour le tout les procédés ci-dessus : délayez votre sucre avec de bon esprit de cannelle.

On compose ainsi, en employant les mêmes quantités de sucre et de gomme, les pastilles aux esprits

De Cinnamomum. De Persicot.
Myrte. Macis.

De Muscade.	De Jasmin.
Girofle.	Jonquille.
Rose.	Tubéreuse.
Menthe.	Réséda.
Orange.	Framboise.

On trouvera à l'article des liqueurs toutes les recettes de celles dont il a été parlé ci-dessus, et préparées pour ces sortes de pastilles.

Ces bonbons se vendent dans des petites boîtes galantes, sur lesquelles on pose une étiquette qui en indique le nom, ou bien on y adapte un dessin analogue aux fruits ou fleurs qu'elles renferment. Ces pastilles ont une saveur qui les fait rechercher.

§ 5. TABLETTES GLACÉES ET FONDANTES.

Les tablettes sont des compositions solides et cassantes, où il entre différentes substances qu'on incorpore dans du sucre dissous et cuit.

On en fait de différentes figures; en carrés, en losanges, en triangles, en ovales, etc.; ce qui est absolument indifférent, et tient au choix de l'artiste.

La masse des tablettes n'est ordinairement pas limitée. Les doses s'ordonnent par le nombre, suivant la grandeur ou la petitesse des tablettes : quand on y fait entrer des substances efficaces, on détermine au poids, suivant la force et la proportion des ingrédiens, la dose, qui n'excède jamais guère une once.

Il faut que les tablettes soient solides, cassantes, cohérentes sans viscosités. On les mâche ou on les laisse fondre dans la bouche.

On évitera donc tout ce qui pourrait les rendre désagréables au goût, tels que beaucoup de gommes, les corps huileux sujets à se rancir aisément, les acides fossiles qui empêcheraient le sucre de se coaguler, les sels qui se fondent ou qui s'exhalent; enfin, tous les corps qui occasionneraient trop de ténacité à cette composition.

On emploie différentes substances en poudre, et on peut faire entrer dans les tablettes des remèdes très-pesans; mais il faut que le mélange soit très-exact. On leur donne une odeur agréable en y mettant un peu d'ambre, de musc, de civette; ou bien, lorsque la masse est congelée, en la frottant avec des liqueurs suaves, des huiles essentielles, des esprits, des essences odoriférantes.

Outre les tablettes de pur agrément, et plus particulièrement du ressort du confiseur, on donne sous cette forme

les purgatifs, les vermifuges, les stomachiques, etc. Cette forme est très-utile pour les voyageurs, et très-commode pour faire prendre aux enfans, et à beaucoup de personnes, des remèdes pour lesquels ils ont de la répugnance. Comme on trouvera à la fin de ce traité une petite appendice de recettes de santé, ce détail ne paraîtra pas inutile.

Les tablettes fondantes sont connues depuis long-temps : celles que vendent plusieurs apothicaires sont ternes, pleines de taches, boursoufflées, parce qu'elles ont été mal faites. On en compte aussi à la gomme et au sucre, qui réunissent la vertu qu'on désire lorsqu'elles sont bien faites; mais elles ne peuvent entrer en comparaison avec les tablettes glacées, qui présentent le lustre le plus flatteur à l'œil, et sont du goût le plus agréable.

Ces dernières, outre l'avantage d'envelopper agréablement les végétaux qui entrent dans leur composition, et d'absorber de cette manière ce que quelques-uns peuvent avoir de répugnant, atteignent parfaitement le but qu'on se propose, puisqu'elles conservent aux ingrédiens toutes leurs vertus : elles sont, de plus, portatives, et ne peuveut être falsifiées, puisqu'elles ne seraient plus glacées. Elles se coulent dans de grandes caisses de papier, qu'on dispose à cet effet, et qu'on met snr une table bien d'aplomb ; on leur donne ensuite la forme qu'on désire avec un moule à compartimens, où, à défaut, on les coupe en tablettes avec un couteau ; mais alors elles sont moins égales.

Ces tablettes, n'ayant qu'une légère consistance, doivent avoir l'épaisseur d'un écu de six francs ; elles se font au feu. On fait pareillement des tablettes avec la même pâte dont on compose les pastilles à la gomme; ce qui donne la facilité d'employer les rognures ; ce dont les autres ne sont pas susceptibles, et ce que ne permet pas le sucre cuit au boulé. Mais ces tablettes à la gomme sont souvent falsifiées par l'amidon qu'on y fait entrer en place de sucre. On reconnaît cette fraude en laissant fondre dans la bouche une de ces tablettes, qui alors est pâteuse et d'un goût fade.

On voit, par tout ce que nous venons de dire, combien les tablettes glacées méritent la préférence sur celles-ci.

Il n'est pas inutile d'observer que les tablettes, pastilles, et tous les *bonbons* en général, doivent être serrés dans des bocaux en verre bien bouchés, et déposés à l'abri de l'humidité, dont on sait que le sucre est très-susceptible d'être attaqué.

Principes pour donner le brillant à la tablette glacée.

1° Choisir un sucre bien sec, sans goût étranger, et de première qualité.

2° Se procurer les végétaux nécessaires bien frais et bien choisis.

3° Eponger le bord du poêlon quand le sucre est sur le feu, afin qu'il ne rougisse pas.

4° Après avoir mis les ingrédiens dans le sucre, le retirer aussitôt qu'il est à son degré de cuisson.

5° Le laisser refroidir quelques minutes avant de le remuer; car, étant raréfié par la chaleur, s'il était remué trop tôt, il s'ensuivrait que les tablettes souffleraient, et ne seraient pas glacées.

Tablettes délayantes et fondantes.

Bourrache......	1 liv. 8 onces.	Orge mondé........	2 onces.
Iris de Flor. en poudre.	1	Raisins secs........	4
Bois de réglisse......	4 gros.	Sucre...............	5 livres.

Vous pilez d'une part la bourrache dans un mortier de marbre; et, après avoir concassé dans un second mortier la réglisse et autres ingrédiens, vous les mettez tous, et la poudre d'iris, dans une petite bassine, avec une pinte d'eau que vous réduisez aux trois quarts. Vous passez, par expression à travers un linge, votre décoction, avec laquelle vous délayez ensuite la bourrache, en la broyant dans un mortier. Laissez le tout macérer pendant deux heures, et le mettez dans un linge à la presse, pour en extraire le suc. La liqueur passée, vous la clarifiez avec un blanc d'œuf battu, et lui faites faire quelques bouillons sur le feu, y ajoutant un demi verre d'eau. Vous passez le tout à travers un linge, ou à la manche.

Alors vous clarifiez votre sucre, et le faites cuire au petit cassé : vous le tirez pour y mettre votre décoction, et le faites revenir au petit boulé; vous le retirez encore, et le laissez reposer trois ou quatre minutes, selon le degré de chaleur de la saison; vous remuez ensuite votre sucre avec une spatule mince, en tournant autour du poêlon jusqu'à ce que le sucre blanchisse et graisse; puis, donnant légérement deux tours de spatule dans le milieu du poêlon, le sucre se trouve également remué. Vous le versez aussitôt dans de grandes caisses de papier préparées et placées sur une grande table bien d'aplomb; deux minutes après vous coupez vos tablettes avec un moule ou un couteau, et les mettez sur

des tamis passer une nuit à l'étuve avec un feu doux : le lendemain vous les enfermez dans un vase bien bouché.

Ces tablettes divisent la lymphe épaissie, rendent le sang plus fluide, rétablissent les sécrétions et excrétions : elles sont utiles dans les maladies où il faut éviter les boissons chaudes. On les laisse fondre dans la bouche ; on peut aussi mettre dans de l'eau la moitié d'une de ces tablettes, que l'on délaie en la remuant jusqu'à ce qu'elle soit fondue. On en boit un verre matin et soir, deux heures après les repas.

Tablettes masticatoires.

Raifort sauvage.....	4 onces.	Racines de gingembre.	2 onces.
Galenga	3	Sucre..............	3 livres.
Pyrèthre..........	2		

Mettez vos racines dans une bassine, avec une pinte d'eau que vous faites diminuer des trois quarts ; réduisez en pulpe vos plantes, et les mettez au bain marie avec votre décoction, pendant quatre heures ; clarifiez votre sucre, faites-le cuire, et opérez comme ci-dessus.

Ces tablettes excitent à la salivation par la grande chaleur qu'elles procurent à la bouche ; elles divisent et fondent la salive trop épaisse, et produisent des contractions vives qui réveillent le ressort des solides ; elles calment les maux de dents ; et sout spécifiques pour les scorbutiques ; elles raffermissent les gencives. Vous en laissez fondre dans votre bouche de temps à autre, et peu après vous en éprouvez des effets satisfaisans.

Tablettes rafraîchissantes.

Laitue.............	5 onces.	Fleurs de violettes...	4 onces.
Pourpier..........	5	Sucre..............	3 livres.

Pilez toutes vos plantes, y ajoutant par intervalles environ la quantité d'un verre d'eau ; mettez le tout au bain marie pendant deux heures, puis le passez à la presse ; clarifiez votre sucre et formez vos tablettes.

Celles-ci relâchent les fibres trop tendues et leur rendent leur souplesse. On peut en faire usage dans les chaleurs d'entrailles, les sécheresses de gorge, de poitrine, les fièvres ardentes et inflammations. La dose est d'une once par jour, à une heure d'intervalle. Vous en laissez fondre dans la bouche environ un gros chaque fois ; vous pouvez aussi en faire dissoudre une once et demie dans une pinte d'eau ; vous en prenez plusieurs verres par jour, à jeun, et deux heures après le repas.

Tablettes balsamiques.

Millepertuis.......	4 onces.	Lierre terrestre.....	4 onces.
Toute-saine.......	6	Sucre..............	3 livres.

Même préparation que pour les précédentes.

Elles tuent les vers et sont résolutives.

Tablettes à la rose.

Eau de roses, double................	6 onces.
Essence de roses	8 gouttes.
Roses de Provins en poudre très-fine..	3 onces.
Sucre	6 livres.

Délayez la poudre de roses de Provins dans de l'eau de roses, et en faites une pâte très-liquide; vous pouvez y ajouter, si vous le jugez à propos, un peu de carmin liquide. Vous faites cuire votre sucre au petit cassé, et le retirez du feu pour y jeter votre décoction; vous la remuez, et, remettant votre poêlon sur le feu, vous cuisez votre sucre au petit boulé; quand il est reposé, vous y ajoutez les huit gouttes d'essence de roses, et travaillez les tablettes comme les précédentes.

Cette tablette, très-agréable par son odeur, est astringente et résolutive; elle fait cracher et adoucit la poitrine.

Tablettes fondantes à la fleur d'orange.

Fleurs d'orange épluchées............	8 onces.
Sucre	6 livres.

Vous clarifiez votre sucre, et, le faisant cuire, vous y jetez la fleur d'orange, au moment qu'il est prêt d'être au petit boulé : vous le retirez quand il est à ce point, et formez vos tablettes.

Elles sont stomachiques, céphaliques et hystériques.

Tablettes fondantes à la vanille.

Vanille en poudre....................	2 onces.
Esprit de vanille	3
Sucre superfin.......................	6 livres.

Vous délayez la vanille en poudre avec un peu d'eau, en sorte qu'elle soit légérement liquide.

Clarifiez votre sucre et le faites cuire au gros boulé; vous le retirez du feu; et, quand le bouillon est apaisé, vous y versez votre vanille, en la mêlant avec une spatule; et, comme l'eau dans laquelle vous avez délayé votre vanille donnerait de l'humidité à la tablette, vous remettez

le poêlon sur le feu, et l'en retirez après deux bouillons pour composer vos tablettes.

Ces tablettes ont les mêmes propriétés que les pastilles à la vanille; elles servent à vaniller le chocolat qui ne l'est pas, au moment où on veut le prendre.

Tablettes fondantes à l'héliotrope.

Vanille en poudre..	4 gros.	Eau double de roses..	2 onces.
Esprit de vanille...	1 once.	Eau double de fleurs d'orange.........	2
Esprit de jasmin...	12 gouttes.	Sucre superfin......	6 livres.
Esprit de tubéreuse.	12		

Réunissez ensemble tous ces ingrédiens; et, quand votre sucre est clarifié et cuit au petit cassé, vous les y versez en remuant le mélange; vous remettez votre sucre sur le feu; quelques bouillons le font venir au petit boulé; alors vous le retirez et formez vos tablettes.

Tablettes à l'esprit de jasmin.

Bon esprit de jasmin..................	4 onces.
Sucre..............................	6 livres.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; vous y versez votre esprit de jasmin, vous retirez aussitôt votre bassine, et opérez pour le reste comme il a été dit.

Vous faites de la même manière, en employant les esprits dont les tablettes portent le nom, celles aux esprits

De jonquille.	D'ambre.
réséda.	de musc.
tubéreuse.	

en observant cependant que les deux dernières ne portent que moitié d'esprit; c'est-à-dire, deux onces au lieu de quatre.

Tablettes fondantes à la menthe.

Essence de menthe poivrée.............	4 gros.
Sucre	6 livres.

Clarifiez et faites cuire le sucre au petit boulé, vous le retirez ensuite, et le laissez reposer deux minutes; puis, y jetant votre essence, vous formez vos tablettes.

Elles facilitent la digestion, arrêtent les fleurs blanches, chassent les vents : elles sont carminatives, vermifuges et hystériques.

Tablettes au coquelicot.

Fleurs de coquelicot..................	3 onces.
Iris de Florence en poudre............	1
Sucre fin...........................	6 livres.

Vous faites bouillir le coquelicot dans une pinte d'eau

réduite à moitié ; vous passez la décoction à travers un linge très-serré pour exprimer le suc du coquelicot ; vous y mettez infuser la poudre d'iris, pendant douze heures, et dans un endroit chaud ; vous passez le mélange par un linge, vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé, vous le retirez pour y verser votre liqueur ; vous lui donnez quelques bouillons, pour le faire revenir au petit boulé, et le retirez : quand il a reposé quelques minutes, vous formez vos tablettes.

Elles sont sudorifiques et légérement somnifères : elles facilitent l'expectoration dans le rhume.

Tablettes fondantes au citron.

Citrons...........................	10
Sucre.............................	6 livres.

Frottez vos citrons contre un morceau de sucre, duquel vous enlevez la râpure à mesure qu'elle s'y attache ; lorsque la superficie jaune des citrons est enlevée, vous faites cuire votre sucre au petit boulé, après l'avoir clarifié ; vous le retirez, puis le laissez reposer, et formez vos tablettes.

Vous pouvez en faire de la même manière :

à l'Orange.	à la Bergamotte.
au Cédrat.	au Poncire.
à l'Ananas.	

Tablettes de céleri.

Graine de céleri en poudre très-fine....	2 onces.
Sucre................................	6 livres.

Clarifiez votre sucre, et le faites cuire au petit boulé; vous le retirez alors du feu, et le laissez reposer quelques minutes; vous y mettez votre céleri, en le passant par un tamis de soie, et agitant le mélange pour que le céleri ne se forme pas en petites pelotes, puis vous opérez comme il a été dit.

Ces tablettes sont très-salutaires dans les coliques venteuses.

Tablettes d'anis.

Essence d'anis..........................	1 gros.
Anis en poudre..........................	1 once.
Anis étoilé ou semence de badiane en poudr.	1
Sucre...................................	6 livres.

Quand le sucre est clarifié et cuit au boulé, vous le retirez et y versez l'essence : vous passez les anis comme le céleri, et finissez de même.

Tablettes à l'angélique.

Graine d'angélique en poudre	1	once.
Racine d'angélique en poudre	2	
Sucre	6	livres.

Vous clarifiez et faites cuire votre sucre au petit boulé, et y mettant votre angélique, comme il a été dit pour le céleri, vous formez vos tablettes.

Elles sont cordiales, stomachiques, sudorifiques et vulnéraires.

Tablettes au girofle.

Girofle en poudre	1	once.
Essence de girofle	12	gouttes.
Sucre	6	livres.

Mêmes procédés que pour les précédentes : elles ont la même vertu que les pastilles au girofle.

Tablettes à la cannelle.

Cannelle fine en poudre	1	once.
Essence de cannelle	12	gouttes.
Sucre	6	livres.

Mêmes procédés; et mêmes vertus que les pastilles de ce nom.

Tablettes fondantes à la violette.

Fleurs de violettes	1	livre.
Iris de Florence en poudre	4	gros.
Sucre	6	livres.

Après avoir contusé vos violettes dans un mortier de marbre, jetez dessus une chopine d'eau bouillante; couvrez bien votre vase, et le laissez douze heures dans un endroit chaud; vous passez ensuite l'infusion dans un linge, que vous pressez à deux, ou vous le mettez à la presse. Quand le sucre est clarifié et cuit au petit cassé, vous y versez la liqueur; vous remuez pour incorporer l'un avec l'autre, puis remettez le mélange sur le feu pour faire revenir le sucre au petit boulé; vous retirez de nouveau le poêlon, et y ajoutez la demi-once d'iris de Florence, et formez vos tablettes.

Elles ont la même propriété que les pastilles de cette fleur.

Tablettes au safran.

Safran en poudre	1	once.
Sucre	4	livres.

Versez sur le safran un verre d'eau bouillante, et, après l'avoir bien bouché, mettez-le infuser pendant vingt-quatre

heures dans un lieu chaud ; vous le passez ensuite, comme il a été dit pour la violette, et formez vos tablettes.

Elles sont vermifuges, hystériques, cordiales et stomachiques.

Tablettes fondantes au cochlearia.

Feuilles de cochlearia.........	1 livre et demie.
Sucre........................	4 livres.

Vous pilez et réduisez le cochlearia en pulpe, puis, le mettant dans un vase, vous y versez un grand verre d'eau bouillante ; et, après douze heures d'infusion, vous le passez dans un linge, et procédez comme ci-dessus.

Ces tablettes sont un spécifique contre le scorbut ; elles sont apéritives, détersives, excitent l'urine, enlèvent les obstructions : on en met le soir, le matin, et dans le courant de la journée, environ la grosseur d'une noisette dans la bouche, et on l'y laisse fondre.

Vous pouvez aussi en prendre en tisane, en en mettant une once et demie dans une pinte d'eau tiède, que vous remuez jusqu'à ce que la tablette soit fondue. Vous en buvez soir et matin.

Tablettes au café.

Café..........................	1 livre 4 onces.
Eau..........................	1 livre.
Sucre royal en poudre, suffisante quantité.	

Vous faites choix de café Moka ou de Bourbon, de première qualité ; vous le grillez jusqu'à ce qu'il ait une couleur de cannelle un peu foncée, observant de ne pas faire un feu trop ardent pour ne pas altérer l'huile essentielle du café. Quand il est brûlé, vous le pilez dans un mortier de marbre, et le passez à travers un tamis, ou vous le broyez dans un moulin ; vous le mettez en poudre très-fine dans un vase, et versez dessus votre eau bouillante, en délayant bien avec une petite spatule : vous fermez votre vase bien hermétiquement avec un double parchemin, et le mettez jusqu'au lendemain à l'étuve.

Vous en retirez l'infusion et la mettez dans un linge blanc, au-dessus d'une terrine ; vous pliez bien le linge, et le soumettez à la presse, ensuite vous passez la liqueur à la manche, pour l'avoir très-claire.

Vous pilez le sucre et le passez au tamis de soie ; vous le délayez dans un vase, avec la décoction de café, en remuant avec la spatule, jusqu'à ce que vous ayez formé une pâte très-épaisse ; vous la mettez par portion dans un petit poêlon d'office à bec, que vous posez sur le feu ; et ,

quand la pâte est bien chaude, vous la versez dans des petits moules de fer-blanc, ronds en diminuant vers leur base, et pouvant contenir une once. Quand les tablettes sont refroidies, vous les retirez et les posez sur des tamis, pour leur faire passer trois ou quatre heures à l'étuve. Vous les renfermez ensuite par lits dans des boîtes, en les séparant avec du papier blanc.

Cette tablette est très-commode pour les voyageurs : vous versez dessus de l'eau bouillante, et vous avez de suite un café excellent et de première qualité : vous pouvez employer, si vous le désirez, du lait bouillant au lieu d'eau.

Tablettes de limonades portatives.

Faites choix de beaux citrons bien sains, dont vous exprimez le jus après les avoir coupés par moitié, et le passez à travers un linge propre ; vous avez de beau sucre en poudre, que vous délayez avec le suc de citron, jusqu'à consistance de pâte très-épaisse ; vous la mettez dans un poêlon d'office à bec, sur un feu doux, et la faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit assez liquide, mais sans la faire bouillir, et vous la coulez dans des moules.

Elle a, comme l'autre, l'avantage de procurer en voyage une limonade fort agréable, étant délayée dans un verre d'eau.

Limonade en poudre.

Sel essentiel d'oseille....................	8 gros.
Tablettes fondantes de citron...........	2 onces.
Sucre suraffiné...........................	1 livre.

Vous réduisez toutes ces substances en poudre très-fine, que vous passez au tamis de soie, et mêlez bien, et que vous conservez dans des bouteilles bouchées avec soin.

Pour en faire usage, vous délayez une once de cette poudre dans une chopine d'eau ; et, agitant le mélange, l'eau devient louche et a le coup d'œil de la limonade, dont cette composition se rapproche par le goût.

J'ai substitué les tablettes fondantes de citron à l'huile essentielle qu'on a coutume de faire entrer dans cette limonade, et qui lui communique une âcreté désagréable : inconvénient qui n'aura pas lieu en faisant usage de ma recette.

Les marins et tous ceux qui font des voyages de long cours, les personnes qui habitent la campagne, et qui, pendant les chaleurs de l'été, ont souvent beaucoup de difficulté de se procurer des citrons, doivent se munir d'une limonade aussi facile à préparer.

Elle est d'autant meilleure pour les marins, qu'elle est un préservatif puissant contre le scorbut auquel ils sont exposés.

Tablettes d'orgeat portatives.

Vous prenez parties égales d'amandes douces et amères, bien fraîches, vous les pelez; et, après les avoir lavées à plusieurs eaux, vous les pilez dans un mortier de marbre, en y ajoutant par intervalles un peu d'eau, et ensuite les broyez bien par portions sur la pierre, et les mettez à mesure dans un vase où se trouve de l'eau de fleur d'orange, avec laquelle vous les délayez très-épaisses, puis vous les mettez à la presse, et formez les tablettes comme les précédentes.

Vous en faites fondre dans un verre d'eau, en remuant un peu, et vous obtenez aussitôt un orgeat très-rafraîchissant.

Tablettes de vinaigre.

Prenez de bon vinaigre framboisé : s'il n'étoit pas assez coloré, vous y ajouteriez un gros de cochenille en poudre; vous donnez un bouillon au vinaigre et le filtrez; vous y délayez du sucre en poudre très-fine, jusqu'à la consistance convenable, et opérez comme pour les tablettes.

Tablettes d'épine-vinette.

Epine-vinette épluchée................	3 livres.
Sucre..................................	2

Vous faites choix d'épine-vinette très-mûre, que vous égrenez; et, quand le sucre est cuit au boulé, vous l'y mettez et lui donnez quelques bouillons couverts; après quoi vous versez le mélange dans un vase de terre vernissée : quand il est refroidi vous en exprimez le suc à travers un tamis. Vous avez du sucre en poudre très-fine, que vous délayez avec ce même suc, jusqu'à consistance de pâte très-ferme, et formez vos tablettes comme dessus.

Cette tablette, très-agréable par son acidité, se délaie dans l'eau comme les précédentes.

Tablettes de cynorrhodon.

Cynorrhodon............................	1 livre.
Sucre..................................	3

Dans la saison, vous faites cueillir des fruits de cynorrhodon bien mûrs; vous les coupez en deux, vous en séparez exactement le pédicule, le haut du calice, les graines, et le

duvet qui se trouve dans l'intérieur; vous les mettez dans un vaisseau de faïence ou de grès, et les arrosez avec du vin rouge; vous les descendez à la cave pendant vingt-quatre heures pour les laisser en infusion jusqu'à ce que les fruits soient parfaitement ramollis; vous mettez le tout dans un mortier de marbre, où vous le broyez; vous passez à travers un tamis de crin, et la pulpe sort de l'écorce dure que l'on jette. Vous clarifiez votre sucre et le faites cuire au petit cassé; vous le retirez de dessus le feu; vous y versez la pulpe du cynorrhodon; vous remuez bien le tout avec une spatule, jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé; vous le remettez sur un feu couvert, et le remuez avec la spatule jusqu'à ce que vous voyez le fond de la bassine; vous la retirez du feu, et travaillez votre sucre de la manière indiquée, pour le couler dans des caisses de papier, et former vos tablettes; vous le mettez pendant deux jours à l'étuve, ayant soin de les retourner pour les faire sécher entièrement.

Cette tablette, d'un goût aigrelet, est un excellent tonique : elle est favorable pour les cours de ventre et pour modérer l'ardeur de la bile, et adoucir l'âcreté des urines : c'est un grand diurétique : on peut s'en servir dans la gravelle et les coliques néfrétiques.

Gomme de jujubes.

Jujubes	1 livres.
Gomme arabique choisie	2
Sucre royal en poudre	2 onces.

Pilez les jujubes dans un mortier de marbre; mettez-les dans une bassine avec deux pintes et demie d'eau, que vous réduirez à moitié; pressez le tout dans un linge; battez un blanc d'œuf dans un verre d'eau, remettez votre décoction sur le feu; lorsqu'elle bout, jetez-y par intervalles un peu de cette eau, vous enlevez l'écume, et retirez la liqueur du feu; pilez ensuite votre gomme, que vous passez à travers un tamis de crin; vous la mettez dans une bassine, et y versez doucement la décoction de jujubes, ayant soin de bien remuer le mélange avec une spatule. Vous le mettez sur le feu et remuez toujours, pour en faire évaporer l'eau, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance du miel; vous ajoutez ensuite le sucre royal, et mettez le tout au bain marie, sans remuer, afin que votre gomme ne devienne pas nébuleuse. Quand elle a acquis assez de corps pour ne pas s'attacher au dos de la main en frappant dessus, vous la retirez et la coulez dans de petits moules ronds ou carrés; faits

comme ceux de biscuits, que vous graissez avec un petit morceau trempé dans de bonne huile d'olive; vous mettez alors la gomme à l'étuve avec un feu très-doux; le lendemain vous la retirez des moules, retournez vos tablettes, et les posez sur un tamis; quand elles sont suffisamment sèches, vous les retirez de l'étuve, vous les coupez par menus morceaux, et en remplissez de petites boîtes.

Ces tablettes sont très-efficaces dans l'irritation de la poitrine et des poumons; elles calment les toux fâcheuses, adoucissent l'âcreté de la pituite : elles sont utiles dans les ardeurs des urines et de la vessie, et conviennent beaucoup aux personnes d'un tempérament sec. On peut en manger à toute heure, sans détermination de quantité.

Gomme de dattes.

Dattes	1	livres.
Gomme arabique choisie	2	
Sucre royal en poudre	2	onces.

Suivez la même méthode que pour les jujubes.

Ces tablettes sont légérement astringentes, modèrent le cours du ventre, fortifient l'estomac et adoucissent la poitrine et les poumons, les douleurs de reins et de la vessie; il faut en user modérément.

Gomme de sébestes.

Sébestes	1	livres.
Gomme arabique choisie	2	
Sucre royal en poudre	2	onces.

Concassez vos sébestes et les mettez dans une bassine avec trois pintes d'eau que vous réduisez à moitié, mettez-les à la presse, pilez votre gomme comme je l'ai indiqué pour la jujube, et employez les mêmes procédés pour la tablette.

Cette gomme est excellente dans la toux, et pour faciliter la respiration; elle est pectorale, humectante et adoucissante.

Gomme de violettes.

Fleurs de violettes	1	livres.
Gomme arabique choisie	2	

Vous contusez légérement dans un mortier de marbre les fleurs de violettes, mondées de leurs queues et de leurs calices; vous les mettez dans une cucurbite d'étain d'étroite ouverture; vous versez dessus une pinte et demie d'eau bouillante et bouchez aussitôt la cucurbite bien hermétiquement, et la mettez dans un endroit chaud pendant six heures; vous

passez l'infusion à travers un linge très-propre que vous serrez fortement, vous en exprimez le marc à la presse, et laissez l'infusion tranquille pendant trois quarts d'heure ou une heure; vous la décantez en l'inclinant, pour en séparer une légère fécule qui se précipite. Comme la fleur de violette ne suffirait pas pour communiquer à la gomme sa belle couleur, vous y ajoutez deux gros de tournesol bien broyé, et six grains de carmin; vous délayez bien ces deux substances, et les mêlez à l'infusion de violettes : vous réunissez votre gomme pilée, la délayant bien avec l'infusion, et la mettez sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit fondue; vous la passez, la remettez sur le feu, et suivez pour le reste les procédés indiqués pour la jujube.

Ces tablettes sont excellentes dans les maladies de poitrine; elles adoucissent les humeurs âcres, tempèrent la bile, et sont spécifiques dans le rhume. Vous en laissez fondre chaque fois un gros dans la bouche, et pouvez en prendre huit à dix fois par jour.

§ 6. FLEURS ARTIFICIELLES EN SUCRE.

Les fleurs, un des plus agréables ouvrages de la nature, réjouissent la vue et l'odorat de tous les hommes par la beauté de leurs formes, par leurs couleurs vives, fraîches, variées et brillantes, et leur parfum exquis; elles sont un des plus beaux ornemens de notre séjour; et le charme en est si sûr, que la plupart des arts ne croient jamais mieux parvenir à plaire qu'en empruntant leur secours.

Les fleurs, comme nous l'avons déjà vu, ou comme nous le verrons dans la suite, nous donnent des pâtes qui enrichissent nos desserts; des tablettes, des pastilles, dont les unes sont admirables par leur odeur, les autres offrent des remèdes qui nous soulagent ou nous guérissent de plusieurs maladies. On en retire aussi des sirops, des conserves, des confitures, des essences, des eaux distillées, des poudres; en un mot, elles donnent naissance aux sensations les plus agréables.

Il n'a pas suffi au confiseur, ou plutôt au pastilleur-décorateur, de trouver toutes ces ressources dans les fleurs. Semblable au peintre habile qui, par son talent, nous transmet les traits de personnes chéries, il a voulu perpétuer nos jouissances, en reproduisant sans cesse sous nos yeux les formes, les couleurs et l'odeur des plus belles fleurs après l'expiration du terme que la nature leur a fixé pour captiver nos sens. Il a donc trouvé, à l'aide du sucre, ce moyen ingénieux dont voici le procédé :

On fait faire, par un ferblantier habile, plusieurs emporte-pièces, imitant parfaitement les formes et grandeurs des fleurs que l'on veut représenter. Par exemple, pour imiter la rose, vous composez une pâte suivant la méthode que nous avons indiquée pour faire celle des pastillages, y ajoutant un peu d'essence de la fleur que vous vous proposez d'imiter pour lui en donner l'odeur; vous en divisez la masse en plusieurs parties, auxquelles vous donnez les couleurs et les nuances nécessaires par les moyens indiqués au même article; vous rendez chaque portion aussi mince que de la mousseline, en l'étendant sur un marbre avec un petit rouleau de fer bien poli. Cela fait, vous découpez les feuilles de roses avec les emporte-pièces, qui en ont la figure; vous mettez au sommet d'un fil d'archal un petit bourrelet de coton en laine bien arrondi, sur lequel vous versez quelques gouttes d'essence analogue, et que vous imprégnez d'une dissolution de gomme arabique, et saupoudrez ensuite d'une petite couche de safran, pour imiter le pistil de la fleur. Vous garnissez la partie inférieure du coton adhérente au fil d'archal, d'un petit cercle de pâte qui s'y attache, et qui est aussi destiné à recevoir les feuilles de rose que vous y collez d'abord, en passant sur leurs onglets un petit pinceau trempé dans la dissolution de gomme. Vous observerez de serrer les premières feuilles, et de donner à toutes le pli en les contournant un peu, de manière enfin à ce que l'on croie voir une rose naturelle : vous faites de cette manière la rose épanouie et le bouton un peu ouvert.

Pour imiter les boutons fermés, vous fixez à l'extrémité du fil d'archal un petit morceau arrondi de pâte rose; lorsqu'il est sec, vous le recouvrez d'un morceau de pâte verte, auquel vous donnez une forme oblongue; vous l'ouvrez par le haut avec des ciseaux, et en formez cinq languettes séparées, de manière à ne laisser vair que l'extrémité de la pâte rose, et vous dentelez chacune de ces languettes pour imiter des feuilles naissantes.

Quant aux feuilles de la tige, elles se découpent avec l'emporte-pièce, et se collent sur le fil d'archal, en les mouillant légérement : vous revêtez le surplus du fil d'archal avec un peu de soie verte, pour imiter la tige.

Vous vous servez des mêmes procédés pour les autres fleurs, dont on ne doit pas oublier d'imiter la couleur du pistil, des étamines, de la corolle qui forment l'intérieur, comme pour la rose ouverte. L'essentiel est de bien assortir et nuancer les feuilles et fleurs, en sorte qu'elles imitent les fleurs naturelles.

On imite les fruits, comme poires, pommes, noix, raisins, melons, et toutes sortes de légumes, par le moyen de moules en bois où sont gravés ces objets; vous faites faire également des moules d'animaux, et même de personnages, que vous habillez ensuite à la main; il ne faut qu'assembler avec attention les deux parties, ou du fruit, ou du personnage, en les mouillant avec un peu d'eau gommée, ou plutôt avec une dissolution de pâte à pastillage, mais plus liquide, quand vous les retirez du moule; vous donnez à la figure l'attitude qu'on désire en coupant la draperie d'après des modèles. On se sert pour ces différens objets des pâtes ci-dessus, peintes et nuancées comme nous l'avons dit, de manière à approcher autant que possible de la nature.

Quant aux assiettes de dessert et autres décorations qui peuvent embellir une table, comme temples, colonnades, pyramides, corbeilles et autres objets, soit en fil d'archal, soit en carton, l'ouvrier dessinateur peut seul leur donner la forme et le bon goût que le cas exige. Il se sert d'une colle faite avec de la farine et de l'eau de gomme arabique, pour les revêtir de paillons et autres ornemens. Il doit avoir des moules à baguettes sculptés, de plusieurs dessins; il roule sa pâte et l'aplatit en la posant sur le moule, en appuyant; il en coupe ensuite l'excédent au niveau du moule, puis il prend un petit morceau de pâte qu'il mouille légérement, pour enlever celle qui est incrustée dans le moule, et qu'il pose sur l'assiette de dessert montée.

On a pareillement des moules à trophées, à guirlandes, pour décorer les assiettes et corbeilles; mais on ne peut être bon décorateur sans posséder le dessin, et sans beaucoup de goût.

CHAPITRE II.

Du Chocolat.

Le chocolat tenant un rang distingué dans les préparations du confiseur, et exigeant quelques détails, nous le plaçons immédiatement après le sucre, quoiqu'il dût être naturellement classé parmi les pâtes.

Le cacao est la base du chocolat, le sucre en est l'asssaisonnement; la vanille, la cannelle, le macis, le girofle en sont les aromates.

Le cacao est le fruit d'un arbre à peu près de la gran-

deur et de la forme d'un châtaignier, qui croît plus particulièrement et plus abondamment en Amérique qu'ailleurs. Il produit des cosses d'environ trois lignes d'épaisseur, cannelées et rayées, dont la capacité est remplie d'environ vingt, trente ou trente-cinq amandes de cacao, assez semblables aux pistaches; mais plus grandes, plus grosses, arrondies et couvertes d'une pellicule sèche et dure : la substance de ces amandes est un peu violette, roussâtre, d'un goût amer et légérement acerbe, qui cependant n'est point désagréable. On en distingue de plusieurs sortes, savoir, le cacao Caraque, celui de Cayenne, de Berbiche, de l'île Sainte-Madelaine, de Saint-Domingue : tous ces cacaos diffèrent entre eux par la grosseur des amandes, leur saveur, etc.; le plus estimé de tous est le gros Caraque, dont l'amande un peu plate ressemble assez par son volume et sa figure à une de nos grosses fèves; ensuite viennent ceux de Sainte-Madelaine et de Berbiche; l'amande de celui-ci est moins aplatie que celle du Caraque, et sa pellicule se trouve couverte d'une poussière très-fine, de couleur cendrée. Quant aux autres qui sont très-âcres et très-huileux, ils ne sont bons qu'à faire le beurre de cacao. Il est à remarquer que le germe du cacao est placé au gros bout de l'amande, au lieu que dans nos amandes européennes il est à l'autre bout.

Les cacaos Caraques, de Sainte-Madelaine et de Berbiche, liés ensemble par parties égales, font un chocolat de première qualité; ils lui donnent la dose d'onctueux et d'oléagineux qu'il doit avoir, car le chocolat fait avec le seul Caraque est trop sec; celui qui ne contiendrait que du cacao des îles serait trop gras et trop âcre. Il faut faire choix du Caraque le plus récent, point vermoulu à sa surface, bien nourri, et point moisi dans l'intérieur, ce à quoi il est fort sujet; on n'en trouve cependant point dans le commerce qui n'ait un peu de moisissure dans l'intérieur, et une certaine quantité de terre à sa surface, ce qui provient de ce qu'après être cueilli, on l'enferme dans la terre pendant un mois ou six semaines; ce qu'on appelle *terrer le cacao*, afin de lui faire perdre son âcreté. Le Caraque seul est soumis à cette opération; et en effet on trouve ordinairement le cacao des îles bien sain et sans moisissure. Au reste, on doit choisir le cacao Caraque le moins moisi possible; et, quoiqu'il le soit un peu, on ne laisse pas que d'en faire de bon chocolat.

§ 1. TORRÉFACTION ET PATE DE CACAO.

Vous mondez avec grand soin les amandes de cacao de leur écorce, vous en prenez la quantité que vous voulez, et en mettez environ deux ou trois pouces d'épais dans une poêle de fer, très-large et très-évasée, que vous placez sur un feu de charbon pour brûler légérement l'écorce ligneuse du cacao, que vous remuez avec une grande et large spatule de bois. Cette opération doit être faite avec beaucoup de ménagement; il suffit que le cacao puisse s'échauffer à fond sans rôtir; il perd par la torréfaction toute son odeur de moisi. Quelques fabricans de chocolat le torréfient d'autant plus fort, que le cacao qu'ils emploient est moisi davantage; mais alors l'huile de cacao souffre un commencement de décomposition, et ils n'obtiennent qu'un chocolat brun ou noir, qui est plus âcre, et qui, bien loin d'avoir les vertus de celui torréfié, avec les précautions que nous indiquons, ne peut produire que de mauvais effets. Le degré nécessaire pour la torréfaction se reconnaît lorsque l'écorce se sépare facilement de l'amande, en appuyant avec les deux doigts. Vous retirez alors votre poêle du feu, et versez le cacao dans un petit tonneau; quand vous en avez rôti la quantité que vous désirez, vous en mettez dans un crible en fil de fer assez serré pour que la plus petite amande ne puisse passer à travers sans être brisée; vous prenez pour cela un morceau de brique, et, appuyant sur le cacao, il se sépare de son enveloppe en se brisant. Il y a aussi des moulins qui produisent cet effet, et ils ont l'avantage d'abréger beaucoup ce travail. Ensuite vous avez des cribles de diverses grandeurs; vous y passez la première et la seconde grosseur du cacao; lorsqu'il est ainsi trié, vous le mettez par portions dans un petit van semblable à ceux qui servent à vanner le blé, vous y remuez votre cacao pour en séparer les écorces; quand la première grosseur est vannée, vous en faites autant à la seconde, ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucune ordure. Si vous ne preniez pas la précaution de passer le cacao à travers différens cribles, il s'ensuivrait qu'en les vannant, les plus petits morceaux se confondraient et demeureraient dans les enveloppes, et que vous éprouveriez par là un grand déchet. Vous évitez aussi la perte du temps que, sans cette méthode, vous seriez obligé d'employer à éplucher grain à grain votre cacao, pour en séparer les portions d'écorce qui auraient pu y rester après le vannage.

Quand le cacao est bien nettoyé, vous en pesez, par

exemple, dix livres, que vous mettez de nouveau torréfier dans la poêle, ayant soin de le remuer sans discontinuation avec une spatule de bois fort large pour le bien faire chauffer jusqu'au centre sans le griller, ce que vous reconnaîtrez lorsque le cacao deviendra luisant; alors il est temps de le retirer. Vous le passez enfin légérement dans le van, pour en séparer quelques légères parcelles d'écorce brûlée qui peuvent s'en détacher.

Il y a des fabricans qui ne se donnent pas la peine de torréfier le cacao; ceux-là agissent sans principes : car la torréfaction est indispensable, elle sert à enlever l'âcreté au cacao, en faisant évaporer la première huile que vous voyez sortir lorsque vous le torréfiez : d'un autre côté, il se broie plus facilement sur la pierre.

Après ce second vannage, vous mettez votre cacao dans un mortier de fer que vous avez bien fait chauffer en l'emplissant de charbons ardens, vous l'essuyez bien, et y pilez promptement le cacao, avec un pilon de fer, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment réduit en pâte et en huile, ce que vous reconnaissez facilement lorsqu'en posant le pilon à la surface de la masse, il s'enfonce au fond du mortier par son seul poids.

§ 2. *Chocolat à la vanille, façon de Paris.*

Pâte de cacao........................	10 livres.
Vanille................................	2 onces.
Sucre..................................	10 livres.

Vous incorporez bien neuf livres de sucre avec la pâte de cacao, en les mettant en deux fois dans le mortier pendant qu'il est encore chaud; vous pilez bien le tout; et, quand le mélange est bien exact, vous retirez cette pâte du mortier et la mettez dans une terrine, à la réserve d'une livre que vous broyez sur la pierre à chocolat. Cette pierre est plate et unie, de seize à dix-huit pouces de large, sur vingt-neuf à trente de long, et de trois pouces d'épaisseur; elle est affermie sur un châssis de bois en forme de buffet, dont l'intérieur est garni de tôle, afin d'y recevoir une petite poêle de braise bien allumée, et suffisamment couverte de cendres pour entretenir la pâte dans une douce chaleur.

Vous placez la terrine ou bassine qui contient le surplus de la pâte. dans le buffet de la pierre, à côté du feu qui s'y trouve; vous broyez celle qui est dessus, avec un cylindre de fer poli, de deux pouces et demi de diamètre, sur dix-huit environ de long; il est garni à chaque bout d'un manche en buis de la même grosseur et de six pouces

de long pour y placer les mains de l'ouvrier. Quand la pâte est suffisamment broyée, ce que vous reconnaissez lorsqu'elle se fond facilement et entièrement sur la langue, vous la mettez dans une autre terrine que vous placez aussi dans le buffet pour entretenir toujours la pâte liquide. Vous en remettez de nouvelle sur la pierre et en même quantité que la première fois, vous l'y broyez, et continuez ainsi jusqu'à ce que cette opération ait eu lieu pour toute la pâte. Pendant ce travail vous aurez soin d'entretenir la chaleur de la pierre en renouvelant le feu dessous à mesure qu'il est nécessaire. Le degré de chaleur convenable se connaît lorsqu'on ne peut tenir qu'un seul instant sur la pierre le dos de la main sans en être incommodé. Vous ajoutez au mélange suffisamment broyé en entier la vanille que vous avez pulvérisée avec une livre de sucre et passée au tamis de soie. Vous remettez la pâte sur la pierre, afin d'y bien incorporer ce nouvel ingrédient; vous avez soin que la pierre ne soit pas trop chaude; et, afin que votre chocolat soit bien lustré, vous l'en retirez promptement et le roulez sur une grande feuille de parchemin; vous coupez des morceaux de quatre onces, vous les mettez dans des moules que vous frappez le plus droit possible, jusqu'à ce que le chocolat soit devenu uni et luisant. S'il se formait dessus, comme il arrive souvent, des petites bouteilles qui sont produites par l'effet de l'air, piquez-les avec une épingle, aussitôt l'air se dégage, et la tablette devient parfaitement unie.

Vous laissez refroidir le chocolat dans les moules, il y durcit et acquiert une consistance ferme et solide. Il se sépare des moules facilement; il suffit de les renverser ou de les presser légérement par les deux bouts, en sens contraire, comme si on voulait les tordre; par ce moyen les tablettes qui seraient adhérentes par quelque côté se détachent facilement sans courir le risque de briser le moule ou le chocolat.

Lorsqu'il se forme sur le chocolat des taches marbrées, c'est qu'il a été mis trop chaud dans les moules. Il est nécessaire avant de l'y mettre, et lorsqu'il est trop liquide, d'y jeter deux à trois cuillerées à bouche d'eau sur une quantité de vingt livres; en le remuant bien avec une spatule, il devient alors moins liquide, ce qui donne plus de facilité pour le peser et le mettre en moules.

Si vous voulez faire un chocolat qui flatte le goût plus agréablement, au lieu de vanille, vous ajoutez une once et demie de cannelle, un gros de macis, deux gros de gi-

rofle, que vous pulvérisez et mélangez avez le sucre. Si vous désirez un chocolat plus fin, vous retrancherez deux livres de sucre sur la quantité ci-dessus prescrite.

On enveloppe les tablettes de chocolat dans du papier blanc, et on le conserve dans un endroit bien sec, parce qu'il moisit à sa surface lorsqu'il est renfermé dans un lieu humide.

Il est indispensable, comme nous l'avons dit, de piler la vanille avec du sucre, parce que cette substance ne pourrait se réduire en poudre si elle était seule, à cause de la matière résineuse et balsamique qu'elle contient abondamment, et qui est dans un état de mollesse : cette pulvérisation doit même se faire, autant que possible, dans un temps sec, parce que le sucre passe difficilement à travers des tamis dans un temps humide. (Voyez, à l'article *Falsification du chocolat*, page 91, le choix qu'on doit faire de la vanille.)

Les doses que nous prescrivons dans cette recette forment environ vingt livres de chocolat ; quantité que broie ordinairement un ouvrier dans sa journée ; s'il en faisait plus, il ne serait pas bien façonné. On peut augmenter ou diminuer le sucre suivant son goût : il en est de même des aromates, que l'on peut retrancher en entier ; ce sera alors du *chocolat de santé*.

§ 3. *Chocolat de Bayonne ou d'Espagne.*

Il faut avoir une pierre des Pyrénées, très-dure, de dix-huit pouces de largeur, sur deux pieds de longueur, avec un cylindre ou rouleau du même grain que la pierre : on ménage une pente à cette pierre, au moyen de trois pieds ; un en devant, dans le milieu, et deux plus élevés aux autres extrémités, de manière à l'exhausser comme un pupitre.

Vous posez cette pierre sur une espèce de table à quatre pieds, ou plateau élevé, de sorte que la pierre se trouve à la hauteur de la ceinture.

Vous faites faire quatre auges de bois mince, vous en mettez trois sur les côtés de la pierre ; c'est-à-dire, une en face de l'ouvrier, et les deux autres à sa droite et à sa gauche : la quatrième est pour remplacer lorsque le cacao est broyé. L'usage de cette pierre vous dispense de piler le cacao au mortier de fonte ; lorsqu'il est torréfié, vous le mettez sur la pierre, au-dessous de laquelle vous avez placé du feu ; vous le broyez avec un rouleau de même pierre. Quand toute votre venue est broyée, vous retirez

l'auge dans laquelle est tombé le cacao broyé, et la remplacez par une autre, dans laquelle vous mettez le sucre ; vous broyez de nouveau la pâte ; vous serrez avec le rouleau, de manière à ce qu'il n'y ait que l'huile qui tombe dans l'auge sur le sucre.

Cela fait, vous mêlez bien, avec une spatule, votre sucre avec l'huile de cacao ; vous en formez une pâte, que vous repassez de nouveau sur la pierre pour la dernière fois ; vous y mettez alors les aromates, comme il a été dit pour le chocolat à la façon de Paris, et vous mettez votre chocolat en moules de la même manière.

Si vous voulez le faire sans sucre, lorsque le cacao est en huile dans les auges, vous le mettez dans des moules carrés en fer-blanc, ou ronds, en forme d'étuis, comme cela se pratique à Bayonne, où on fait ce chocolat de première qualité, et où il est d'un plus grand débit.

§ 4. *Chocolat de Milan ou d'Italie.*

Il se fait de la même manière que celui de Bayonne, la différence consiste dans la pierre : elle est ceintrée de la même manière ; mais, en outre, traversée par des cannelures. Cette pierre se travaille aux environs de Milan, et une espèce seule se trouve propre à ce travail ; elle est très-rare et très-difficile à canneler ; son grain est plus dur que le fer, et les ouvriers cassent beaucoup d'outils avant de lui donner la dernière main.

Cette pierre, avec les deux rouleaux qui sont du même grain, se vendent 300 livres dans le pays ; quand elle est bien choisie, elle abrège beaucoup le travail du cacao, et il se trouve mieux broyé. La fabrication du chocolat est plus rude sur cette pierre que sur les autres, et il faut une plus grande habitude pour y travailler.

La qualité du chocolat est supérieure à celui fait sur les pierres plates, en ce que le cacao n'a pas besoin d'être pilé dans un mortier de fonte, qui, étant très-chaud, en enlève l'huile essentielle. Aussi voit-on tous les chocolatiers italiens qui viennent en France y jouir d'une grande réputation ; ils ne manquent pas d'amener avec eux cette espèce de pierre pour fabriquer leur chocolat. Il est donc reconnu et prouvé qu'elle mérite la préférence sur toutes les autres.

Il est, sans doute, inutile de dire que, dans ces deux recettes, on fait entrer les ingrédiens en même proportion que pour le chocolat de Paris.

§ 5. *Vacaca Chinorum.*

Amandes de cacao....	4 onces.	Ambre gris............	48 grains.
Vanille......................	1	Sucre....................	3 onces.
Cannelle fine............	1		

Vous prenez du cacao bien torréfié et vanné, que vous broyez avec soin ; vous y mêlez les aromates en poudre, ainsi que le sucre ; vous en formez une pâte, que vous renfermez soigneusement dans une boîte de fer-blanc, pour vous en servir au besoin ; vous en mettez six à douze grains dans une tasse de chocolat, qui par là se trouve aromatisé agréablement : il est excellent pour donner du ton à l'estomac et réparer les forces perdues par épuisement. Les Chinois font grand usage de cette pâte dans leur chocolat.

§ 6. *Boisson de chocolat.*

Lorsque vous voulez composer avec le chocolat une boisson, soit au lait, soit à l'eau, vous mettez dans une chocolatière une tasse ou six onces environ de l'un ou de l'autre de ces deux liquides par once de chocolat. Quelques personnes, avant de mettre le lait, font dissoudre le chocolat dans un peu d'eau. Quand le lait ou l'eau commence à bouillir, vous ajoutez du chocolat rapé ou coupé grossièrement, et remuez ce mélange avec un moulinet ou moussoire. Quand le chocolat est fondu, et a pris quelques bouillons, vous le retirez du feu et le laissez reposer dans un endroit chaud pendant environ un quart d'heure ; une ébullition trop longue nuirait à la bonté de la boisson ; ensuite vous faites agir votre moussoire fortement en le tournant dans les deux mains en sens contraire ; et vous versez le chocolat dans des tasses lorsqu'il est bien mousseux. Pour cela il faut qu'en proportion de la quantité de la liqueur, la masse dentelée du moussoire soit de telle hauteur, que, sans toucher au fond de la chocolatière, dont elle doit être éloignée d'un demi-travers de doigt, elle ne laisse pas d'être entièrement noyée dans la liqueur ; car, si la partie supérieure en excédait la hauteur, la mousse ne se ferait qu'imparfaitement.

Le chocolat fait avec le petit cacao des Iles ne mousse pas comme celui composé avec le Caraque. S'il devient épais comme une colle en mettant par tasse de chocolat la quantité d'eau ou de lait indiquée ci-dessus, ou s'il ne fond pas facilement, c'est une preuve qu'il a été falsifié.

On prépare aussi du chocolat avec de la crême ; mais alors on ne le fait pas mousser.

§ 7. *Falsification du chocolat.*

Les falsificateurs du chocolat en font avec du petit cacao commun, duquel ils ont tiré une grande partie du beurre : ils mêlent ensuite à la pâte restante une grande quantité d'amandes douces pelées et grillées ; ils emploient de la cassonade au lieu de sucre ; et, en place de vanille, du storax commun, qui n'est, pour ainsi dire, que la sciure du bois de l'arbre qui produit le storax ou styrax ; il a une odeur qui approche un peu de celle de la vanille : mais ceux qui connaissent l'odeur de l'un et de l'autre, savent très-bien les distinguer.

La vanille est une gousse de couleur brune, tirant un peu sur le noir, d'une odeur suave et fort aromatique, qui nous vient d'Amérique, particulièrement du Mexique ; elle est plus plate et plus longue que nos haricots, et renferme une substance mielleuse pleine de petites graines noires et luisantes ; on doit la choisir nouvelle, grasse et bien nourrie ; on en extrait, par l'esprit de vin, toute la partie résineuse et odorante : quelques cuillerées de cette essence donnent aux liqueurs spiritueuses une saveur et une odeur des plus agréables.

La cherté de ce fruit est cause qu'il s'en fait peu de débit : il se sèche et dépérit considérablement en vieillissant. Quelques personnes raccommodent la vanille en la maniant et la laissant séjourner dans un mélange de storax, d'huile d'amandes douces et de baume du Pérou liquide. Cette tromperie est difficile à reconnaître pour ceux qui ne sont pas dans le cas de voir souvent la vanille.

Laissée sur la plante après sa maturité, la vanille distille une petite quantité de liqueur balsamique, noire et odorante, qui se condense en baume, et qu'on ramasse avec grand soin. Dès qu'il ne sort plus de cette liqueur, des Mexicains, qui connaissent de quel prix est la vanille en Europe, ont soin, après avoir cueilli ces sortes de gousses, de les remplir de paillettes et d'autres petits corps étrangers, et d'en boucher les ouvertures avec un peu de colle, ou de les coudre adroitement ; ensuite il les font sécher et les entremêlent avec la bonne vanille : les gousses ainsi falsifiées ne peuvent avoir ni bonté ni vertu, et on doit bien se garder de les employer.

On distingue trois sortes de vanilles : la première, dont la gousse est grosse et courte, est appelée par les Espagnols *bova* ou bouffie ; elle a une odeur trop forte pour être agréable. La seconde, dont la gousse est plus mince ou plus

longue, se nomme vanille de *ley* ou *leg;* c'est la meilleure, et la seule dont on doit faire usage. La troisième, dont la gousse est plus petite en tout sens, est la bâtarde; elle est la moins odorante, et contient moins de graines et de liqueur. Lorsque les gousses de vanille sont récentes, elles sont un peu molles, quoique cassantes, roussâtres, huileuses et grasses; leur pulpe est remplie aussi d'une infinité de petits grains noirs, luisans et d'une odeur agréable.

Dans le commerce, on trouve la vanille liée par gousses en paquets de six à sept onces. Il y a des gousses qui pèsent chacune jusqu'à deux onces; c'est la première espèce de vanille dont nous avons parlé: elles doivent être rejetées, et on ne doit acheter que celles désignées ci-dessus: elles sont plus chères; mais ce sont les seules qu'on doit employer.

On croit communément que le chocolat à la vanille est très-échauffant; cependant la vertu cordiale et stomachique de la vanille doit faciliter la digestion du chocolat, lorsqu'il n'en contient qu'une petite quantité. Quelques fabricans, pour faire croire qu'ils ont employé beaucoup de vanille, y mêlent du poivre, du gingembre et du girofle; mais ces épices ne sont bonnes qu'à mettre le feu dans le corps; et l'usage d'un chocolat préparé de cette manière ne peut être que dangereux, ainsi que celui où l'on fait entrer la cannelle de Chine au lieu de celle de Ceylan. La première est nuisible à la santé; celle de Ceylan est la seule bonne: elle a l'écorce beaucoup plus mince que celle de la Chine, et est bien plus agréable au goût et à l'odeur. (Voyez le *Dictionnaire.*)

On reconnaît le bon chocolat à la couleur de la tablette, qui doit être d'un brun clair, tirant un peu sur le rouge: plus cette couleur est pâle, moins le chocolat est bon. Sa surface doit être lisse et même luisante: si ce luisant se dissipe quelquefois, même au simple toucher, c'est une preuve qu'il y a de la falsification. Lorque l'on casse du chocolat, il doit être uni, et point graveleux dans son intérieur; il doit se fondre doucement dans la bouche en le mâchant, et ne rien avoir de répugnant au goût ni qui ressente les épices, car alors il pique très-fort le gosier et est très-désagrable; il faut aussi qu'en le flairant on découvre une odeur qui ne tienne point de l'aigre ni du rance. Enfin, il ne doit être fait que depuis deux ou trois mois, sans odeur de moisi, ni piqué ou percé par les petits vers qui s'y engendrent pour peu qu'il soit suranné, et surtout lorsqu'on y a fait entrer une forte dose de sucre.

Quel est l'ami de l'humanité qui ne sera pas indigné de

voir un aliment médicamenteux, *destiné à être le meilleur restaurant connu*, devenir un poison mortel par les manipulations infâmes de ces falsificateurs atroces pour qui rien n'est sacré? Les suites en sont d'autant plus pernicieuses, que ce sont ordinairement les personnes délicates qui font usage du chocolat. Il faut être bien certain de la fidélité de sa préparation avant d'en prendre, et alors les vues et l'indication des médecins qui l'ordonnent seront remplies; et nous ne verrons plus ces indigestions fréquentes et funestes épuiser, ruiner la santé de ceux qui ont l'estomac débile, parce qu'ils ont fait usage de chocolat falsifié. Il serait bien essentiel que le gouvernement s'occupât des moyens de détruire un brigandage qui tue plus d'hommes qu'on ne le croit communément.

TROISIÈME PARTIE.

DES CONFITURES EN GÉNÉRAL.

On donne le nom de *confitures* à certaines compositions faites avec des fruits, des fleurs, des racines, des sucs, etc., qu'on fait bouillir, et dans lesquels on ajoute du sucre pour les rendre de garde ou plus agréables au goût. On a, depuis long-temps, divisé les confitures en *liquides* et en *sèches*; nous ne changerons rien à cette distribution.

SECTION PREMIÈRE.

CONFITURES LIQUIDES.

Les confitures liquides sont celles dont les fruits, ou entiers, ou en morceaux, ou en graines, sont confits dans un sucre clarifié, transparent, qui prend sa couleur des fruits qui y ont bouilli. Il y a beaucoup d'art à les bien préparer : si elles ne sont pas assez sucrées, elles se tournent; si elles le sont trop, elles se candissent. En suivant exactement les principes et les doses que nous allons donner pour chacune d'elles, on évitera de tomber dans ces deux inconvéniens.

CHAPITRE PREMIER.

Gelées.

Les gelées sont des préparations composées avec le suc de certains fruits où l'on fait dissoudre du sucre, et que l'on fait bouillir; quand elles sont refroidies, elles prennent la consistance d'une colle : elles doivent être bien transparentes et bien claires.

Il n'y a que les fruits un peu mucilagineux, dont les sucs soient propres à faire des gelées, comme les cerises, les groseilles, les pommes, l'épine-vinette, les framboises, les coins, les abricots, le verjus, etc.

Plusieurs confiseurs font leurs gelées en mettant sur le feu le sucre et les fruits en même temps et par portions égales, et les faisant bouillir ensemble. Cette méthode est mauvaise, et ne doit point être suivie : elle a l'inconvénient de faire perdre beaucoup de sucre, qui reste dans le marc; l'ébullition trop longue donnée au fruit avec le marc et les grappes, ou les noyaux, ou les graines, empêche le suc de s'en séparer exactement, et ôte à la gelée le transparent qu'elle doit avoir; elle acquiert en même temps un goût âcre, et ne peut jamais avoir la qualité de celle faite par les procédés que j'indiquerai.

D'autres ne mettent leur sucre que quand le fruit a bouilli; mais ils passent la décoction à la manche, ou ne décantent pas après avoir laissé déposer quelques légers sédimens qui s'y trouvent toujours; la gelée préparée ainsi ne peut pas avoir le lustre et la transparence nécessaires.

Il faut avoir soin, sitôt que la gelée sera faite, de ne la point laisser dans le cuivre, dont elle ne tarderait pas à prendre l'odeur et les qualités nuisibles.

Gelée de cerises.

Vous faites choix de cerises bien mûres, vous y ajoutez un quart de groseilles, et mettez ces deux fruits à la presse. Quand vous en avez extrait le sucre, vous le laissez déposer trois ou quatre heures, et le décantez légérement dans un autre vase, où vous le filtrez à travers une manche de laine. Vous avez du sucre clarifié à la nappe, vous mesurez votre suc, et mettez partie égale de sucre clarifié; vous pouvez cependant, si vous le jugez à propos, en mettre un peu

moins que de jus : vous faites cuire le sucre au petit cassé ; et, retirant la bassine, vous y versez le jus des fruits, en remuant avec l'écumoire. Vous remettez la bassine sur le feu, et faites cuire le mélange : lorsqu'il monte, vous y trempez l'écumoire, et l'agitez au-dessus de la bassine pour y faire retomber la liqueur dont elle était couverte ; ce qui empêche la décoction de s'élever par-dessus les bords de la bassine. Vous connaîtrez que la gelée sera à son degré de cuisson, lorsqu'en s'étendant le long de l'écumoire, elle formera ce qu'on appelle la *nappe :* vous la retirez aussitôt de dessus le feu, et la coulez dans des pots. Lorsqu'elle est refroidie, vous découpez un rond en papier blanc, de la grandeur du pot, vous le trempez dans de l'eau-de-vie, et le posez dessus la gelée, que vous recouvrez ensuite d'un double papier blanc.

Gelée de groseilles.

Prenez une quantité quelconque de groseilles rouges avec un quart de blanches, si vous le voulez ; mettez-les dans une bassine, y ajoutant un verre d'eau pour les empêcher de s'attacher au fond et d'y brûler, et posez-les sur un feu doux, les remuant avec une spatule ; quand elles sont bien crevées et qu'elles ont frissonné quelque temps, vous les retirez, les versez dans des tamis au-dessus des terrines, et les y laissez égoutter pendant trois ou qutre heures, vous jetez le marc qui est resté sur le tamis, et passez le suc de groseille à travers la manche. Vous mesurez votre décoction, et faisant cuire au cassé partie égale de sucre clarifié, vous retirez la bassine pour y verser votre suc, vous la remettez sur le feu, et faites cuire votre gelée comme la précédente, et la mettez de même dans des pots.

Gelée de groseilles framboisées.

Mettez dans une bassine sur le feu la quantité de groseilles que vous jugerez à propos ; ajoutez-y le demi-quart de framboises, et un grand verre d'eau ; vous les remuez bien avec l'écumoire jusqu'à ce qu'elles soient crevées et aient fait quelques bouillons ; alors vous les retirez du feu, les passez et procédez pour le reste comme ci-dessus.

Gelée de groseilles sans feu.

Vous mettez des groseilles à la presse, et en passez le jus dans une manche ; ou bien, après l'avoir laissé déposer, vous le décantez. Vous avez du *sucre massé,* qui se fait comme il a été dit, page 36, ou, à défaut, de beau sucre suraffiné.

Sur six livres de suc de groseilles que vous pesez, vous mettez quatre livres de sucre concassé ou en poudre, pour qu'il se fonde plus lestement. Cela fait, prenez deux vases, et versez de temps en temps au soleil et de l'un dans l'autre votre groseille : quand vous voyez qu'elle commence à se former en gelée, vous la mettez dans des pots de verre.

Cette gelée est admirable par sa beauté, et le rose vermeil dont elle est colorée.

La gelée de groseille, en général, est légérement astringente et antiputride; elle est propre à arrêter les diarrhées, et excellente pour exciter l'appétit chez ceux qui l'ont perdu.

Gelée de coin.

Prenez des coins un peu avant leur maturité; après les avoir essuyés pour en enlever le duvet qui se trouve à la surface, vous les coupez par quartiers, en séparez les pepins, et mettez ces fruits sur le feu, dans une bassine, avec ce qu'il faut d'eau seulement pour les tremper; lorsqu'ils sont cuits, vous les jetez dedans un tamis sur une terrine; vous passez votre décoction à la manche, et la mesurez. D'autre part, vous faites cuire au cassé la même quantité de sucre clarifié; vous le retirez du feu pour y verser la décoction de coins, en remuant avec l'écumoire; vous mettez le mélange sur le feu; et lorsqu'il s'étend le long de l'écumoire, et qu'en tombant il forme la nappe, votre gelée est faite : vous la coulez dans des pots lorsqu'elle est refroidie, et la couvrez de papier.

La gelée de coins est propre à arrêter le cours de ventre et les vomissemens; elle fortifie l'estomac, est astringente et très-agréable au goût.

Gelée de pommes.

Ayez des pommes de reinette, vous les coupez en quartiers, dont vous enlevez le cœur et la peau, qui donneraient à la gelée une couleur qu'elle ne doit point avoir; vous les mettez dans une bassine avec suffisante quantité d'eau, pour en faire une forte décoction. Quand les pommes sont presque en marmelade, vous les retirez de dessus le feu et les mettez dans un tamis propre, placé sur une terrine destinée à recevoir la liqueur, que vous passez à travers une manche neuve; car, si elle avoit déjà servi, elle pourrait tacher la décoction; vous la mesurez, et prenant du sucre massé, ou, à défaut, du sucre fin clarifié, vous en mesurez même quantité que de décoction; vous le faites cuire au

cassé et y réunissez la liqueur, en agitant le mélange avec l'écumoire, pour faire tomber le bouillon, et l'empêcher de monter par-dessus les bords de la bassine, ce à quoi il est sujet. Lorsque la gelée est à la nappe, vous la retirez du feu, et la versez dans des pots. Le lendemain vous les couvrez, ayant soin de tremper dans de l'eau-de-vie le premier papier, auquel vous donnez la forme ronde du pot.

La gelée de pomme est très-rafraîchissante, très-saine; elle est utile dans plusieurs maladies, et surtout aux convalescens.

Gelée de roses.

La gelée de roses n'est autre chose qu'une gelée de pommes colorées.

Vous faites une forte décoction de pommes, dans laquelle vous ajoutez un peu de teinture de cochenille, faite avec de l'eau double de roses; vous passez le mélange à travers la manche, et le pesez. Vous employez même quantité de sucre clarifié, à la nappe; et lorsqu'il est cuit au petit cassé, vous y versez la décoction, et faites cuire le tout ensemble, en agitant avec l'écumoire pour l'empêcher de monter. Lorsqu'il est à la grande nappe, vous y ajoutez un demi-verre d'eau de roses double; vous lui donnez un bouillon, et retirez la bassine. Alors la gelée est faite, et vous la versez dans des pots.

Elle est très-agréable par son goût de roses.

Gelée d'épine-vinette.

Épine-vinette. . . . . 6 livres.
Sucre. 4

Vous choisissez l'épine-vinette la plus belle et la plus mûre possible, et l'égrenez; vous faites cuire le sucre au perlé, et y mettez l'épine-vinette. Après quelques bouillons, vous versez la décoction dans un tamis de soie sur une terrine; vous pressez avec une spatule l'épine-vinette, pour en faire sortir le suc; vous décantez la liqueur, la remettez sur le feu, et, quand elle forme la nappe, vous la retirez et la versez dans des pots.

L'épine-vinette est rafraîchissante, tempérante et astringente; elle arrête les dyssenteries, les diarrhées, et fortifie l'estomac.

CHAPITRE II.

Marmelades.

Les marmelades sont des confitures à demi liquides qui ont un peu plus de consistance que les gelées, et qui se font comme elles avec la pulpe de certains fruits ou de certaines fleurs, et le sucre cuit au degré convenable.

Marmelade d'abricots verts.

Prenez des abricots verts lorsque les noyaux ne sont pas encore formés ; vous les lessivez pour en enlever le duvet ; pour cela vous mettez dans une chaudière des cendres avec de l'eau que vous faites bouillir ; vous rejetez les charbons à mesure qu'ils viennent y surnager. Quand vous sentez que la lessive est douce, vous la retirez de dessus le feu, et la laissez éclaircir ; vous mettez dans une bassine vos abricots sur lesquels vous décantez la lessive, lorsqu'elle est bien claire; vous placez le tout sur le feu, et remuez de temps en temps. Quand le duvet des abricots s'enlève, vous les retirez et les mettez dans une autre bassine, où il y a de l'eau chaude, ensuite vous les égouttez, et en plaçant plusieurs sur un large linge de toile neuve, dont deux personnes tiennent les bouts, vous roulez dessus les abricots, le duvet s'en détache et se colle au linge; quand ils en sont bien dépouillés, vous les jetez dans une bassine où il y a de l'eau fraîche, que vous renouvelez deux ou trois fois. Cela fait, vous les mettez sur le feu, avec suffisante quantité d'eau ; vous les faites bouillir à gros bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient devenus mous ; vous les égouttez et les écrasez bien dans un mortier de marbre ; vous les passez à travers un tamis, au-dessus d'une terrine, et vous recevez la pulpe, que vous pesez et remettez sur un feu doux pour la faire sécher, en remuant avec la spatule sans discontinuer, jusqu'à ce que vous vous aperceviez qu'elle commence à s'attacher au fond de la bassine ; vous la retirez aussitôt. Alors vous pesez la même quantité de sucre que de pulpe, vous le clarifiez, le faites cuire au petit cassé, et le versez dans la bassine où est la pulpe cuite, en remuant bien le mélange avec une spatule ; vous le remettez sur le feu, lui donnez cinq ou six petits bouillons ; alors votre marmelade est faite, et vous la mettez dans des pots.

Marmelade de cerises.

Cerises. . . . . 12 livres.
Sucre. 6

Choisissez les cerises les plus helles, les plus mûres et les plus vermeilles ; vous en ôtez les queues et les noyaux, vous les mettez dans une bassine, sur un feu doux, pour en faire sortir l'humidité, les remuant avec une spatule, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à peu près à moitié. Vous clarifiez votre sucre et le faites cuire au petit cassé ; vous y versez les cerises et remuez le mélange jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance nécessaire, qui se reconnaît lorsqu'on voit le fond de la bassine ; vous le versez ensuite dans des pots.

Marmelade de framboises.

Framboises. . . . . 8 livres.
Sucre. 4

Vous passez les framboises au tamis, vous en mettez la pulpe dans une bassine sur le feu, et la remuez avec une spatule, jusqu'à réduction de moitié ; vous clarifiez et faites cuire le sucre au boulé ; vous y versez vos fruits en remuant bien avec la spatule, pour incorporer exactement le mélange. Vous remettez la bassine sur le feu, pour donner quelques bouillons à la marmelade, que vous versez dans des pots.

Marmelade d'abricots.

Abricots. . . . . 8 livres.
Sucre. . . . . 5 liv. 8 onces.

Prenez de beaux abricots bien mûrs ; après en avoir ôté les noyaux, vous les mettez dans une passoire au-desus d'une terrine ; vous les écrasez avec un gros pilon, que vous faites mouvoir circulairement jusqu'à ce qu'il ne reste plus dans la passoire que la peau, que vous jetez. Vous pouvez, si vous le voulez, peler les abricots ; mais ce moyen est beaucoup plus long. Vous mettez la pulpe dans une bassine sur le feu, pour en faire évaporer l'humidité ; vous y jetez une poignée d'amandes du même fruit, préparées et pelées. Quand la pulpe est suffisamment desséchée, vous la retirez du feu, et la versez dans une terrine, ayant soin de ramasser avec une carte ce qui a pu en rester dans la bassine. Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au gros boulé ; vous y mettez vos abricots, en remuant bien avec une spatule ; vous faites frissonner ce mélange quelques bouillons. Lorsque vous voyez que la marmelade tombe de votre spatule ou écumoire, en

s'étendant en forme de gelée, vons la retirez et la mettez dans des pots, que vous couvrez le lendemain.

AUTRE MANIÈRE.

Abricots. . . . . 8 livres.
Sucre concassé. 5

Vous choisissez de beaux abricots, et en ôtez les noyaux, vous les mettez dans une bassine avec suffisante quantité d'eau, et leur donnez quelques bouillons ; vous les jetez sur un tamis pour les égoutter ; vous les écrasez ensuite dans la passoire, et mettez la pulpe, le sucre et quelques amandes pelées des mêmes abricots dans une bassine ; vous faites cuire le tout en remuant toujours avec une spatule ou avec une écumoire. Lorsque le mélange a pris une consistance de gelée, ou que le bouillon en sautant vous découvre le fond de la bassine, vous retirez la marmelade de dessus le feu et la mettez dans des pots.

Si vous employez des abricots bien mûrs, vous ne les faites point cuire à l'eau ; mais vons les écrasez de suite dans la passoire.

Marmelade de reines-claudes.

Reine-claude. 6 livres.
Sucre. 4

Vous faites choix de belles-reines claudes bien mûres, dont vous ôtez les noyaux, et que vous mettez à mesure dans une terrine. Lorsque ces prunes ne sont pas suffisamment mûres, vous les mettez cuire d'abord dans de l'eau, après en avoir enlevé les noyaux ; vous les faites égoutter ensuite sur un tamis, et les versez dans la passoire au-dessus d'une terrine, et les écrasez avec le pilon de bois ; vous mettez la pulpe sur le feu pour en enlever l'humidité en remuant toujours avec la spatule, ou l'écumoire ; cela fait, vous y ajoutez le sucre clarifié et cuit au petit cassé ; vous l'incorporez dans la marmelade, que vous remuez jusqu'à ce qu'elle ait la consistance de la gelée ; ce que vous connaîtrez lorsqu'elle s'étend en nappe en tombant de l'écumoire ; vous la retirez et la versez dans des pots.

Les marmelades de prunes vertes se font de la même manière.

Marmelade de mirabelles.

Vous prenez des mirabelles bien mûres ; vous en ôtez les noyaux, et suivez en tout les mêmes procédés que pour la reine-claude, en employant par livre de fruit la même quantité de sucre.

Marmelade de poires de rousselet.

Poires de rousselet. . . . . 6 livres.
Sucre. 4

Vous mettez sur le feu les poires de rousselet avec un peu d'eau pour les attendrir ; vous les pelez, les coupez par quartiers pour en ôter les pepins et toute la partie pierreuse ; vous les jetez à mesure dans de l'eau fraîche, et les mettez ensuite sur le feu ; quand elles sont suffisamment molles, vous les versez dans un tamis, où vous les écrasez pour faire passer à travers la pulpe, que vous recevez dans une terrine. Cela fait, vous clarifiez le sucre, et le faites cuire au petit cassé ; vous l'incorporez dans la pulpe de poires, que vous replacez sur le feu, en remuant avec la spatule jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance suffisante : alors vous la versez dans des pots.

Vous faites de la même manière les marmelades de pommes.

Marmelade de pêches.

Pêches. . . . . 7 livres.
Sucre. 4

Vous choisissez des pêches de la Madelaine bien mûres, vous en ôtez les noyaux et mettez les pêches dans une passoire, où vous les écrasez avec le pilon ; vous mettez la pulpe sur le feu, et y ajoutez peu après le sucre clarifié et cuit à la plume ; vous faites faire quelques bouillons au mélange, et mettez la marmelade dans des pots.

Marmelade de fleurs d'orange.

Fleurs d'orange. . . . . 1 livres.
Sucre. 2

Choisissez de belles fleurs d'orange ; vous en séparez les étamines, et la jetez à mesure dans de l'eau fraîche, mise dans une bassine. Lorsque vos fleurs y sont toutes, vous pressez dessus le jus de deux citrons, et mettez le tout sur le feu, en remuant jusqu'à ce que la fleur d'orange mollisse sous le doigt ; vous la retirez et la mettez dans un tamis, et versez dessus de l'eau fraîche ; jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement froide ; alors vous la pilez dans un mortier jusqu'à ce qu'elle forme une espèce de pâte. Vous clarifiez et faites cuire le sucre au petit boulé, et l'incorporez avec la fleur d'orange ; vous donnez au mélange quelques bouillons, le retirez pour y ajouter une livre de gelée de pommes, que vous y faites

dissoudre en remuant exactement ; alors vous retirez la marmelade, et la mettez dans des pots.

La gelée de pommes que je fais entrer dans cette marmelade est pour l'empêcher de candir.

Marmelade de verjus.

Verjus.	6 livres.
Sucre.	5

Égrenez du verjus et le mettez avec suffisamment d'eau, dans une bassine sur le feu, pour le faire blanchir. Quand il montera au-dessus de l'eau en se gonflant, vous y ajouterez le jus d'un citron, retirerez la bassine de dessus le feu, la couvrirez et la laisserez sur des cendres chaudes, jusqu'à ce que le verjus soit parfaitement reverdi; alors vous le mettez dans un vase de terre, l'y laissez refroidir et l'écrasez ensuite dans un tamis pour en faire sortir la pulpe, que vous mettez sur le feu pour en faire évaporer l'humidité. Cela fait, vous versez le verjus de la bassine dans une terrine, afin d'éviter l'action de l'acide sur le cuivre. D'un autre côté, vous clarifiez le sucre, et le faites cuire au cassé; vous y ajoutez la marmelade, en délayant bien avec la spatule; vous mettez le tout sur un feu doux, et remuez jusqu'à ce que vous voyiez que la marmelade s'étende sur la spatule et tombe en gelée; vous la versez alors dans des pots.

Marmelade d'épine-vinette.

Epine-vinette.	3 livres.
Eau.	1
Sucre.	3

Vous mettez l'eau dans une bassine d'argent, et y égrènez l'épine-vinette bien mûre; vous lui donnez quelques bouillons, l'écrasez dans un tamis pour en extraire la pulpe, que vous remettez sur le feu jusqu'à ce que l'humidité en soit évaporée. Vous y ajoutez le sucre cuit au cassé, et donnez au mélange quelques bouillons; ensuite vous versez la marmelade dans des pots.

Si vous faites cette préparation dans une bassine de cuivre, il faudra prendre les précautions indiquées pour la marmelade au verjus.

Marmelade de cynorrhodon.

Cynorrhodon.	3 livres.
Eau.	8 onces.
Sucre.	2 liv. 8 onces.

Lorsque les fruits de cynorrhodon sont bien mûrs, vous

en prenez la quantité ci-dessus ; vous les coupez en deux pour en séparer exactement le pédicule, le haut du calice et le duvet qui se trouve dans l'intérieur ; vous les mettez avec l'eau dans une bassine, leur donnez un bouillon et les écrasez dans un mortier de marbre ; vous les passez ensuite à travers un tamis sur lequel vous appuyez avec l'écumoire, pour dégager la pulpe de son enveloppe ; vous la retirez et la versez dans une terrine.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé ; vous y ajoutez la marmelade en remuant bien avec la spatule. Vous donnez quelques légers bouillons au mélange, et le versez dans des pots, que vous couvrez quand la marmelade est refroidie.

Cette marmelade convient dans plusieurs maladies, comme tonique : elle est propre à arrêter le cours du ventre ; elle modère l'ardeur de la bile, et adoucit l'âcreté des urines.

Marmelade de violettes.

Violete épluchée..................	3 livres
Sucre..........................	4

Vous contusez la violette dans un mortier de marbre, et lorsque le sucre est cuit au gros boulé, vous l'y délayez, et ajoutez une livre ou deux de marmelade de pommes de reinette pour l'empêcher de candir. Vous donnez au tout deux à trois bouillons, et versez la marmelade dans des pots.

Elle est excellente pour les personnes attaquées de la poitrine.

Marmelade de coins.

Faites choix de coins bien mûrs et d'un beau jaune ; vous les pelez et en ôtez le cœur ; vous les mettez sur le feu, avec suffisante quantité d'eau pour les amollir ; vous les retirez, les laissez égoutter sur un tamis, et les y écrasez pour en extraire la pulpe, que vous pesez. Vous faites cuire même quantité de sucre au petit cassé ; vous y versez la marmelade, et remuez le mélange sur le feu. Quand la marmelade s'étendra en nappe sur l'écumoire, et formera en tombant une espèce de gelée, vous la mettrez dans des pots.

SECTION II.

CONFITURES SÈCHES.

Les confitures sèches sont celles dont les fruits ou fleurs, après avoir cuit dans un sucre clarifié et cuit, sont tirées, égouttées et séchées, les unes à l'étuve, et d'autres cuites au four. Il y en a d'un très-grand nombre d'espèces, dont nous donnerons les principales.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pâtes.

Les pâtes sont une sorte de marmelade épaissie par l'ébullition, au point de garder toutes sortes de formes, lorsqu'après avoir été mises dans des moules, elles sont séchées dans une étuve.

Pâte de mirabelles.

Choisissez des mirabelles bien mûres; après en avoir ôté les noyaux, vous les mettez dans une bassine avec de l'eau; vous placez le tout sur le feu; et, lorsqu'elles ont fait un bouillon, vous les laissez égoutter; vous les écrasez ensuite dans un tamis, pour en extraire la pulpe, que vous recevez dans une terrine; vous jetez la peau comme inutile. Vous pesez la marmelade, dont vous faites évaporer l'humidité, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié; vous la retirez de la bassine, et la versez dans un vase de terre ou de faïence. Vous clarifiez même quantité de sucre que de marmelade, et vous le faites cuire au petit cassé; vous y versez la marmelade, en remuant bien avec une spatule. Quand le mélange est bien fait, vous remettez la bassine sur un petit feu, en remuant toujours jusqu'à ce que vous découvriez facilement le fond de la bassine; alors vous la retirez de dessus le feu.

Vous posez sur une plaque de fer-blanc, ou sur des ardoises, des moules de différentes figures, soit en rond, soit en carré, soit en forme de cœur; vous les emplissez de votre pâte ou marmelade, ayant soin d'en bien unir la surface

avec un couteau : lorsque tous les moules sont remplis, vous saupoudrez vos pâtes avec du sucre, et les mettez à l'étuve avec un bon feu. Le sur-lendemain vous les retirez des moules, vous les posez sur des tamis, en les retournant, et les saupoudrez aussi de sucre de ce côté; vous les laissez en cet état un jour à l'étuve, et les conservez dans des boîtes bien bouchées, en les disposant par lits, et mettant entre chacun une feuille de papier blanc.

Pâte de reines-claudes.

Vous prenez des reines-claudes lorsqu'elles sont presque mûres, vous en ôtez le noyau, vous les mettez dans une bassine avec un peu d'eau, et les posez sur le feu; après un bouillon, vous les faites égoutter sur un tamis, les y écrasez lorsqu'elles sont refroidies : vous pesez la pulpe; et, mettant la même quantité de sucre, vous suivez les procédés ci-dessus.

Pâte de pommes.

Choisissez de belles pommes de reinette, vous les pelez, et en enlevez les pepins et la partie fibreuse; vous les mettez avec de l'eau dans une bassine, les retournant, de temps en temps, avec une spatule, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres; alors vous les retirez et les jetez dans un tamis sur une terrine; quand elles sont refroidies, vous les écrasez et les réduisez en pulpe, que vous faites réduire à moitié sur le feu; vous la retirez et la versez de la bassine dans un vase de terre vernissée ou dans une terrine, précaution sur laquelle on ne peut trop insister.

Vous clarifiez même quantité de sucre, vous le faites cuire au petit cassé; et, retirant votre bassine du feu, vous y faites tomber votre marmelade avec une carte : vous remuez bien le mélange avec la spatule, et le posez sur un feu doux; vous lui faites frissonner quelques légers bouillons, et remuez toujours jusqu'à ce que vous voyiez le fond de la bassine; alors vous mettez le tout en moule, comme il a été dit.

Pâte de coins.

Vous prenez des coins bien mûrs, vous les coupez en quartiers, en enlevez la peau et les pepins, vous les mettez ramollir dans de l'eau sur le feu, les faites égoutter; et suivez pour le reste les procédés ci-dessus.

Pâte d'abricots.

Faites choix de beaux abricots; vous les pelez, en ôtez

les noyaux, les mettez à mesure dans l'eau fraîche, et ensuite sur le feu, dans une bassine, avec de l'eau; vous les remuez avec une spatule; et, lorsqu'ils sont en marmelade, vous les retirez, les mettez égoutter dans un tamis; et lorsqu'ils sont refroidis, vous les mettez en pulpe, que vous réduisez à moitié par l'évaporation : vous la versez de la bassine dans un vase de faïence, en ramassant le tout avec une carte. Vous pesez la marmelade, et clarifiez et faites cuire au petit cassé même quantité de sucre, dans lequel vous la versez, en l'incorporant bien avec la spatule, et suivez pour le reste les procédés ci-dessus.

Pâte de pêches.

Pêhes.	4 livres.
Sucre.	3

Mêmes procédés que ci-dessus.

Pâte de marrons.

Prenez des marrons dont vous enlevez la première écorce, qui est ligneuse; vous les mettez ensuite dans de l'eau pour les faire blanchir; vous les dépouillez de leur pellicule, les pilez dans un mortier de marbre, et les pesez. D'un autre côté, vous clarifiez même quantité de sucre et le faites cuire au boulé; vous le retirez de dessus le feu pour y mettre votre pâte de marrons avec moitié de bon poids de marmelade d'abricots ou de gelée de pommes; vous délayez et incorporez bien le tout ensemble, et l'étendez sur des ardoises de l'épaisseur de deux ou trois lignes. Vous mettez votre pâte à l'étuve; le lendemain vous la coupez en carrés, vous la posez sur des tamis en la retouruant; et, lorsqu'elle est parfaitement sèche, vous la serrez dans des boîtes.

Pâte de fleurs d'orange.

Fleurs d'orange	3 livres
Sucre royal.	1 livre 8 onces.

Epluchez la fleur d'orange et séparez-en les étamines, en sorte qu'il n'y reste que le blanc; ayez une bassine sur le feu; lorque l'eau qu'elle contient bout, vous y jetez la fleur d'orange; quand vous la sentirez s'attendrir entre les doigts, vous la retirerez et la mettrez dans de l'eau fraîche, que vous changerez plusieurs fois. Vous égouttez la fleur, et la passez dans un linge pour l'essuyer parfaitement; vous la pilez dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte, et y ajoutez le suc de deux citrons. Vous faites cuire le

sucre au petit boulé; vous retirez la bassine du feu pour y incorporer la fleur d'orange; vous y ajoutez une demi-livre de gelée de pommes; vous mettez le mélange sur le feu pour lui donner deux légers bouillons; vous dressez la pâte sur des feuilles de fer-blanc, la mettez à l'étuve, et la coupez, avec un emporte-pièce, de la figure et de la grandeur que vous voulez.

Pâte de cynorrhodon.

Cynorrhodon	3 livres.
Sucre	3

Choisissez des cynorrhodons bien mûrs, vous les préparez comme il a été dit à la marmelade de ce fruit; vous faites évaporer l'humidité de la pulpe, et y ajoutez le même poids de sucre clarifié et cuit au petit boulé; et procédez, pour le reste, comme il a été dit ci-dessus.

Cette pâte se met dans des moules, comme celle de mirabelles.

Pâte de groseilles.

Vous égrenez douze à quinze livres de belles groseilles bien mûres; vous les mettez, avec une chopine d'eau, dans une bassine sur le feu : lorsqu'elles sont crevées, après quelques bouillons, vous versez la décoction dans un tamis, au-dessus d'une terrine, vous la laissez reposer, et la décantez ensuite dans une bassine d'argent que vous posez sur un feu doux jusqu'à réduction de moitié; vous la retirez, la versez dans un vase dont la tare est faite, et pesez la liqueur. Vous faites cuire au petit cassé même quantité de sucre, en y mêlant bien la décoction de groseilles avec la spatule, et vous opérez pour le reste comme il a été dit.

Cette pâte doit être fort transparente.

Pâte de cerises.

Choisissez douze ou quinze livres de cerises bien mûres et bien vermeilles; vous en ôtez les queues et les noyaux, et les mettez à mesure dans une terrine, et ensuite dans une bassine sur le feu, pour leur donner quelques bouillons, en les agitant avec une spatule; vous les mettez ensuite dans un tamis, et les écrasez pour en faire sortir toute la pulpe, que vous laissez sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié : vous la versez ensuite dans un vase de faïence dont vous avez fait la tare, et la pesez. Vous clarifiez même poids de sucre, et le faites cuire au boulé; vous y ajoutez la pulpe de cerises, et opérez comme ci-dessus.

Pâte de framboises.

Vous prenez des framboises bien mûres; vous les écrasez dans un tamis pour en extraire la pulpe, que vous faites réduire à moitié sur le feu; vous la pesez, y ajoutez même quantité de sucre cuit au boulé, et suivez les procédés indiqués pour en former votre pâte.

Pâte d'épine-vinette.

Choisissez de belle épine-vinette bien mûre, vous l'épluchez, et la mettez dans une bassine, avec un verre d'eau, pour la faire fondre sur le feu; vous la jetez ensuite sur un tamis, et l'y écrasez pour en avoir la pulpe, que vous faites réduire par l'ébullition, jusqu'à moitié, en remuant continuellement avec la spatule. Quand elle est pesée, vous y mettez autant de sucre clarifié et cuit au petit boulé, et y ajoutez une livre de marmelade de pommes; ensuite vous continuez votre opération comme pour les autres pâtes.

Pâte de violette.

Prenez deux livres de violette épluchée, vous la réduisez en pulpe en la contusant dans un mortier de marbre, et vous y ajoutez le suc de deux citrons.

Faites cuire deux livres de sucre au boulé; et, retirant la bassine de dessus le feu, vous y incorporez la violette contusée et une livre de gelée de pommes, dont vous formez une pâte par les procédés indiqués ci-dessus.

Pâte de verjus.

Egrenez de beau verjus, que vous mettez dans une bassine d'argent avec un peu d'eau; vous le faites bouillir à grand feu; lorsque les grains gonflent et se crèvent, vous les mettez dans un tamis et les laissez égoutter; cela fait, vous les y écrasez pour en extraire la pulpe, que vous recevez dans une terrine; vous la mettez dans une bassine, sur un feu doux, et la faites réduire à moitié : vous la pesez, clarifiez à part même quantité de sucre, que vous faites cuire au petit boulé; le retirant du feu, vous y versez la pulpe du verjus, et, par livre de cette substance, vous mettez quatre onces de marmelade de pommes; et, incorporant bien le tout ensemble, vous faites votre pâte comme celles ci-dessus.

Pâte de guimauve.

Gomme arabique choisie et pilée...... 3 livres.
Racine de guimauve récente .... 8 onces.
Douze pommes de reinette.
Sucre raffiné .... 3 livres.

Pelez les pommes et les coupez par tranches, ainsi que la guimauve bien lavée et bien nettoyée : mettez-les dans une bassine avec trois pintes d'eau que vous faites bouillir un quart d'heure : passez votre décoction à travers un linge propre au-dessus d'une seconde bassine où vous avez mis la gomme arabique : vous remuez bien, avec une spatule, sur un feu doux ; et, quand la gomme est fondue entièrement, vous passez le mélange à travers un linge serré fortement.

Vous emboîtez une bassine sur un petit tonneau à jour, où il y a du feu dans une trappe ; vous y mettez la liqueur et le sucre en remuant, de crainte qu'ils ne s'attachent à la bassine.

Quand la pâte est bien épaisse, vous cassez une douzaine et demie d'œufs, ayant soin d'en extraire les jaunes : vous en mettez les blancs dans une bassine, et vous les battez au degré exigé pour les biscuits ; vous les ajoutez à la pâte, en remuant jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite : vous y joignez alors un grand verre d'eau de fleur d'orange double, et continuez de remuer pour faire évaporer l'humidité causée par l'eau de fleur d'orange. La pâte est à sa véritable cuite, quand, en frappant sur le dos de la main, elle ne s'y attache pas ; vous la retirez de la bassine, et la coulez sur une table ou une pierre creuse couverte d'amidon en poudre. Le lendemain vous la coupez en morceaux, en carrés longs, que vous renfermez dans une boîte garnie au fond d'amidon en poudre, et entre chaque couche de la pâte, pour empêcher les morceaux de s'attacher ensemble.

On sait que la pâte de guimauve est très-efficace pour toutes les espèces de rhumes.

Pour prévenir les objections qui pourraient m'être faites par les pharmaciens, ou autres fabricans, relativement aux blancs d'œufs que je fais entrer dans la composition de la pâte de guimauve, je dis qu'elle en est plus blanche et plus légère. S'ils m'observaient que le blanc d'œuf dessèche la pâte et l'empêche d'être aussi liée et aussi moelleuse, je répondrais que ce défaut n'a pas lieu en suivant mon procédé, parce que j'y fais entrer la racine de guimauve et la pomme, deux corps mucilagineux et bienfaisans, qui entretiennent la pâte toujours fraîche et moelleuse.

Il y a beaucoup de manipulateurs qui, non seulement n'y mettent pas assez de blancs d'œufs, mais qui, en outre, les battent dans un verre d'eau de fleur d'orange : ce moyen empêche le blanc d'œuf de monter au degré convenable, et enlève à la pâte de guimauve sa légèreté et sa blancheur, qualités qui en accélèrent le débit et engagent à en faire usage.

Pâte ou bâtons d'orgeat.

Amandes douces récentes......... 2 livres.
Sucre......................... 4 livres 8 onces.

Vous choisissez de belles amandes, vous en enlevez la peau, et les jetez à mesure dans de l'eau fraîche, puis les pilez au mortier de marbre, en ajoutant, par intervalles, un peu d'eau de fleur d'orange, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte très-fine.

Quand on a une pierre à broyer, on les pile à moitié dans le mortier, et on les achève sur la pierre : on obtient, par ce dernier moyen, une pâte toujours plus déliée, et cette manière est la plus expéditive.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé; vous retirez la bassine du feu et y mettez la pâte d'amandes, que vous incorporez avec soin, en remuant le mélange avec une spatule; quand ce mélange est bien exact, vous retirez la pâte de la bassine, et la mettez refroidir dans un vase ou une terrine; vous la pilez ensuite dans un mortier, pour lui donner toute l'élasticité nécessaire. Pendant ce temps, vous saupoudrez de sucre la table de marbre; vous y formez votre pâte en tablettes, ou la roulez en forme de bâtons du poids que vous désirez.

Cette pâte est préférable au sirop, parce que, délayée dans de l'eau et passée au travers d'un linge propre, elle fournit une liqueur d'un plus beau blanc que le sirop, et d'un très-bon goût.

Un autre avantage, c'est de ne point avoir à craindre la falsification à laquelle le sirop d'orgeat est si exposé, ou les inconvéniens qui sont la suite de sa séparation qui peut lui communiquer souvent un goût de moisi.

ARTICLE I.

Biscuits.

Les biscuits sont des pâtes friandes qui se préparent de diverses manières, ainsi que nous allons l'indiquer.

Biscuits d'amandes.

Amandes douces . . . 8 onces.	Huit jaunes d'œufs.
Amandes amères . . . 8	Farine. . . . . 2 onces.
Quinze blancs d'œufs.	Beau sucre en poudre. 2 livres.

Versez de l'eau bouillante sur les amandes ; remplacez-la, un instant après, par de l'eau fraîche; vous en enlevez la peau, et les mettez à mesure dans une serviette ou dans un vase quelconque ; vous les pilez dans un mortier de marbre, y ajoutant, en deux fois, deux blancs d'œufs, outre la dose indiquée ci-dessus, pour empêcher les amandes de tourner à l'huile. Quand elles sont réduites en pâte, et que vous ne sentez, ni entre les doigts ni sous la dent, aucune portion grossière d'amandes, vous battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, et ensuite les jaunes à part, avec la moitié du sucre. Vous mêlez les blancs et les jaunes bien battus avec la pâte d'amandes, et le surplus du sucre dans une bassine, et saupoudrez le tout avec la fleur de farine mise dans un tamis que vous agitez pour la faire tomber : vous remuez en même temps le mélange sans discontinuer jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Vous avez préparé d'avance des petites caisses de papier, carrées ou un peu oblongues; vous les remplissez avec de la pâte, et les glacez avec du sucre en poudre et de la fleur de farine mêlés ensemble, et mis dans un petit sac que vous agitez au-dessus de vos moules. Vous mettez vos biscuits dans un four de boulanger dont on vient de tirer le pain; ce degré de chaleur est suffisant : quand les biscuits sont bien levés, vous leur faites prendre une belle couleur en allumant à l'entrée du four une poignée de paille, et les retirez du four lorsqu'ils sont assez cuits.

Si on veut les couper en morceaux minces et longs, il faut faire cette opération aussitôt qu'ils sortent du four; car, en les faisant refroidir, la glace s'enleverait.

Biscuits aux avelines.

Avelines . . . . 8 onces.	Trois jaunes d'œufs.
Amandes amères . . . 1	Farine. . . . . 1 onces.
Six blancs d'œufs.	Sucre. 8

Vous pilez les avelines et les amandes amères pelées, y ajoutant un peu de blanc d'œuf, pour les empêcher de tourner en huile : vous battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; vous y mêlez les jaunes, qui ont été aussi battus séparément, avec la moitié du sucre, et y versez la

fleur de farine à travers un tamis, pour qu'elle ne se mette pas en petits pelotons ; enfin, ajoutant le surplus du sucre, vous remuez exactement le mélange, vous le versez dans des caisses de papier, et faites cuire vos biscuits comme ci-dessus.

Pour donner du parfum aux biscuits, vous pouvez y faire entrer, en battant les jaunes d'œufs, un peu de râpure de citron.

Biscuits à la pistache.

Pistaches bien vertes. 1 livre.	Huit jaunes d'œufs.
Amandes douces. . . . 2 onces.	Farine . . . . 2 onces.
Seize blancs d'œufs.	Sucre. . . . . 1 livre.

Vous échaudez les pistaches et les amandes, dont vous enlevez la peau ; vous les passez ensuite à l'eau fraîche pendant quelques minutes, vous les mettez égoutter, et les essuyez avec une serviette ; cela fait, vous les pilez dans un mortier de marbre, en y ajoutant, par intervalles, quelques blancs d'œufs : vous battez séparément les blancs et jaunes d'œufs, ceux-ci avec la moitié du sucre, en y mêlant un peu de râpure de citron ; vous les réunissez, y ajoutez la farine et l'autre moitié du sucre : mettant ensuite la pâte dans les caisses, et la glaçant, vous la faites cuire comme les autres.

AUTRE MANIÈRE.

Pistaches . . . . 4 onces.	Fleur de farine. . . . 1 onces.
Huit blancs d'œufs.	Sucre. 8
Quatre jaunes.	

On supprime dans ceux-ci les amandes amères en faveur des personnes qui n'en aiment pas le goût, et on les rend plus légers en y ajoutant quelques blancs d'œufs de plus ; on peut y mettre quelques zestes de citrons en battant les jaunes d'œufs, lorsqu'ils conviennent aux personnes qui font usage de ces biscuits, qui, pour le reste, se préparent comme les précédens.

Biscuits de Savoie.

Douze œufs	Sucre en poudre
Farine. . . . . 12 onces.	bien sèche. . 1 livre 4 onces.

Vous cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs, que vous battez à part, les premiers avec le sucre, et les autres jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; vous les mêlez ensuite, ainsi que la farine, que vous y versez à travers un tamis de soie, et que vous avez eu soin de bien faire sécher à l'étuve : vous pouvez aussi y ajouter la râpure d'un citron. Quand le mé-

lange est bien fait, vous remplissez de votre pâte des moules de fer-blanc ou de cuivre étamé, faits en forme de turbans, que vous avez graissés auparavant de beurre frais fondu en frottant avec un petit pinceau les parois du moule. Vous les glacez avec du sucre en poudre et un peu de farine mêlés ensemble, et vous les mettez dans un four médiocrement chaud, ou dont on vient de tirer le pain.

Lorsqu'ils sont suffisamment cuits, vous les retirez du four et les ôtez des moules. Si vous voulez en dresser en long à la cuiller, vous les coupez avec un couteau pendant qu'ils sont encore chauds.

On peut rendre les biscuits de Savoie plus légers en mettant moins de farine, et quelques blancs d'œufs de plus. On les prépare ainsi à Paris, où ils se vendent dans des caisses de papier.

Biscuits d'amandes amères.

Amandes amères..... 4 onces.	Douze blancs d'œufs.
Amandes douces..... 2	Sucre en poudre. 2 livres 4 onces.

Vous pelez les amandes et les pilez dans un mortier de marbre, y ajoutant deux de vos blancs d'œufs; quand elles sont bien réduites en pâte, vous y mettez le surplus des blancs d'œufs et le sucre, en remuant bien le mélange avec une spatule, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance nécessaire. Cela fait, vous en prenez une portion suffisante, que vous posez sur du papier bien blanc; et, au moyen de deux couteaux faits exprès, et à large lame, vous étendez cette pâte en long, de la grandeur que vous jugez convenable, et de la grosseur du doigt; vous en garnissez le papier, et vous mettez cette pâte cuire au four : quand elle l'est suffisamment, et qu'elle a acquis une belle couleur, vous l'en retirez, et l'enlevez de dessus le papier lorsqu'elle est refroidie.

Vous conservez ces biscuits dans des boîtes bien bouchées, où vous les disposez par couches, avec le soin de séparer chacune d'elles par une feuille de papier blanc.

Biscuits au chocolat.

Douze œufs frais.	Farine.......... 8 onces.
Chocolat passé au tamis. 2 onces.	Sucre en poudre. 1 livre 8 onces.

Vous délayez et battez le tout ensemble dans un mortier, pendant un quart d'heure; quand la pâte est bien maniable, vous la dressez en long ou en rond sur du papier blanc, et la mettez cuire comme des biscuits de Savoie.

Vous pouvez faire de cette manière des biscuits à la vanille et à la cannelle.

Biscuits à la crême.

Crême....... 1 livre 8 onces.	Farine.............. 6 onces.
Douze blancs d'œufs frais.	Sucre en poudre..... 12

Vous battez bien les blancs d'œufs, y ajoutant le sucre en poudre et la farine; vous fouettez la crême et la mettez sur un tamis. Lorsqu'elle est assez égouttée, vous la mêlez dans votre pâte, et ensuite vous dressez le tout dans des moules de papier; vous glacez la pâte avec du sucre en poudre, et le faites cuire comme les autres biscuits.

Biscuits de citron.

Six œufs frais.	Râpure d'un citron.
Farine............. 4 onces.	Sucre en poudre..... 12 onces.

Vous mélangez bien le tout dans un mortier de marbre, et en formez une pâte maniable, que vous dressez en long ou en rond sur des feuilles de papier, et que vous faites cuire comme les autres biscuits.

Vous suivez les mêmes procédés pour faire les biscuits à l'orange.

Biscuits de Portugal.

Douze œufs frais.	Râpure d'un citron.
Marmelade d'abricots... 4 onces.	Sucre en poudre..... 12 onces.

Fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; vous battez les jaunes à part avec le sucre, la marmelade et la râpure de citron; vous n'ajoutez votre farine que lorsque le mélange est fait; vous mettez la pâte dans des caisses de papier et ensuite au four : vous ne glacez ces biscuits que lorsqu'ils sont cuits, et coupés en morceaux avec un couteau.

Vous formez une glace en consistance de bouillie avec du sucre royal en poudre, battu dans un blanc d'œuf; vous l'étendez à l'endroit où le biscuit a été coupé, et vous en décorez le tour avec de belle nompareille bien fine.

Vous faites de la même manière les biscuits d'Espagne.

Biscuits de Moscovie.

Huit blancs d'œufs.	Marmelade de fleur d'orange.............. 1 onces.
Ecorce de citron vert.... 1 once.	
Marmelade d'abricots... 1	Sucre en poudre...... 6

Vous fouettez vos blancs d'œufs à la neige; vous pilez ensemble l'écorce de citron et les marmelades, que vous passez ensuite à travers un tamis de crin; vous formez du tout une pâte en mêlant exactement le sucre et les blancs d'œufs;

vous la mettez dans des caisses de papier de moyenne grandeur, et glacez les biscuits comme ceux de Portugal.

Biscuits au riz.

Seize blancs d'œufs.	Râpure d'un citron.
Marmelade d'abricots. 2 onces.	Six jaunes d'œufs.
Marmelade de pommes. 2	Farine de riz........ 8 onces.
Fleur d'orange 2	Sucre en poudre..... 10

Vous pilez bien, dans le mortier de marbre, les marmelades et la fleur d'orange, que vous mêlez avec les blancs d'œufs fouettés en neige; vous battez les jaunes avec le sucre, pendant un quart d'heure; vous incorporez le tout ensemble; et, lorsque le mélange est exact, vous y ajoutez la farine et la râpure du citron : vous dressez les biscuits dans des caisses, les faites cuire et les glacez comme les précédens à un feu très-modéré.

Biscuits aux marrons.

Dix blancs d'œufs.	Râpure de citron.
Marrons cuits et épluchés. 6 onc.	Sucre en poudre. 1 livre 8 onces.

Vous pilez les marrons dans un mortier de marbre, et les réduisez en pâte; vous les battez dans une terrine avec les blancs d'œufs, et y ajoutez le sucre en poudre et la râpure de citron; lorsque le tout est bien mélangé et forme une pâte, vous prenez deux couteaux, vous étendez une portion de pâte sur la lame de l'un, et avec l'autre vous formez des biscuits ou longs, ou ronds, ou en forme de marrons; vous les mettez au four, à une chaleur très-douce. Pour vous assurer du degré de chaleur, vous pouvez y jeter un de ces biscuits; s'il cuit convenablement, vous y mettez les autres, et lorsqu'ils ont une belle couleur vous les en retirez et les sortez des papiers lorsqu'ils sont refroidis.

Biscuits légers à la seringue.

Amandes amères................ 1 livre 8 onces.
Amandes douces................ 8 onces.
Sucre en poudre................ 4 livres.

Vous pelez les amandes et les pilez dans un mortier de marbre, ajoutant par intervalles du blanc d'œuf; quand elles sont suffisamment pilées, vous y mettez le sucre en poudre, et formez du tout une pâte que vous introduisez dans une seringue faite exprès; en poussant le manche, la pâte en sort en s'étendant en long; vous la recevez sur du papier, et lui donnez telle forme que vous jugez à

propos. Vous posez les biscuits sur des plaques de fer-blanc pour les mettre au four, chauffé modérément; vous les en retirez quand ils sont bien renflés et cuits; vous les glacez avec du sucre en poudre battu dans du blanc d'œuf, ou dans de l'eau de fleur d'orange, ou autre odoriférante; vous étendez avec un couteau cette glace sur vos biscuits, et la faites sécher à petit feu à l'étuve, jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment prise.

ARTICLE 2.

Massepains et Meringues.

Les massepains sont des pâtes composées d'amandes et de sucre, d'une consistance à peu près semblable à celle des biscuits; on en fait avec la marmelade de presque tous les fruits dans leur saison. D'autres, d'une forme un peu plus petite, se font avec une pâte composée de blancs d'œufs, de râpure de citron et de sucre fin en poudre : on donne à ceux-ci le nom de *meringues*, au milieu desquelles, pour les distinguer, on met un grain de fruit confit, comme cerise, framboise, etc.

Massepains ordinaires.

Amandes douces........................	3 livres.
Amandes amères........................	1
Sucre surafiné........................	3

Vous pelez les amandes et les faites sécher à l'étuve, et les pilez dans un mortier de marbre en une pâte très-fine, les arrosant de temps en temps d'un peu de blanc d'œuf; cela fait, vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; vous retirez votre bassine de dessus le feu, et y versez la pâte d'amande; vous remettez la bassine sur des cendres chaudes, et remuez sans discontinuer le mélange, afin que la pâte ne brûle pas au fond de la bassine. Vous connaîtrez que la pâte sera bien faite, lorsqu'une petite portion mise sur le dos de la main ne s'y attachera pas en l'enlevant; vous la mettez alors sur une table saupoudrée de sucre; vous l'y laissez refroidir, et l'étendez en abaisses de l'épaisseur d'un petit écu; ensuite vous la découpez avec des emporte-pièces de fer-blanc de différentes formes et dessins; vous mettez vos massepains à mesure sur des feuilles de papier pour les faire cuire au four à une douce chaleur; après quoi vous les glacez comme il a été dit pour les biscuits.

Massepains légers.

Amandes douces..... 2 livres.	Cannelle fine......... 4 grains.
Râpure d'un citron.	Sucre................ 2 livres.

Pelez les amandes, jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, faites-les égoutter et ressuyer dans une serviette; vous en formez une pâte très-déliée en les pilant dans un mortier, et y ajoutant d'intervalle en intervalle un peu de blanc d'œuf. D'un autre côté, faites cuire le sucre à la plume; la bassine hors du feu, vous y mettez la pâte d'amande, et délayez le tout avee la spatule; vous remettez la bassine sur des cendres chaudes, et remuez toujours le mélange jusqu'à ce que la pâte ait acquis la consistance nécessaire; alors vous la laissez refroidir sur la table saupoudrée de sucre, la remettez de nouveau dans le mortier avec trois blancs d'œufs et une poignée de sucre en poudre; vous battez bien le tout pendant une demi-heure, et y ajoutez vers la fin le citron et la cannelle. Vous faites ensuite usage de la seringue pour passer votre pâte, avec laquelle vous formez les dessins que vous jugez à propos, au moyen d'emporte-pièces, et vous faites cuire les massepains comme il a été dit.

Massepains de pistaches.

Pistaches .... 1 livre 8 onces.
Sucre fin en poudre............. 1 8 onces.

Vous pilez les pistaches dans le mortier de marbre, y ajoutant par intervalles du blanc d'œuf, et les réduisez en pâte très-fine; vous clarifiez le sucre, et le faites cuire au petit boulé; vous retirez la bassine du feu pour y mettre la pâte de pistache, et remuez le mélange. Vous remettez la bassine sur des cendres chaudes, et agitez toujours avec la spatule, jusqu'à ce que la pâte ait assez de consistance; vous la posez sur la table saupoudrée de sucre; et, lorsqu'elle est refroidie, vous en faites des abaisses avec un rouleau; vous la découpez de différentes figures avec des emporte-pièces; vous la faites cuire et la glacez ensuite : vous pouvez aussi rouler la pâte en petits bâtons, et en former des anneaux.

Massepains au chocolat.

Amandes douces. . . . . 2 livres 8 onces.
Chocolat. . . . . 4 onces.
Sucre. . . . . 2 livres.

Vous pelez les amandes, et les réduisez en pâte très-

fine, y ajoutant par intervalle du blanc d'œuf; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; vous faites le mélange; laissez refroidir la pâte; alors vous y ajoutez le chocolat passé au tamis de crin, et un ou deux blancs d'œufs; vous pétrissez le tout ensemble bien exactement, et formez vos abaisses; vous découpez la pâte avec les emporte-pièces; vous en passez à la seringue, si vous le voulez, la glacez, et faites cuire vos massepains.

Massepains à la fleur d'orange.

Amandes douces.	2 livres.
Marmelade de fleur d'orange. . . .	6 onces.
Sucre.	1 livre 8 onces.

Vous pesez les amandes, les pilez jusqu'à ce qu'elles soient en pâte; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé : vous y joignez la pâte d'amandes et la marmelade de fleur d'orange; vous remuez bien le mélange jusqu'à consistance nécessaire, et le laissez refroidir pour en former vos massepains. A défaut de fleur d'orange ordinaire, vous vous servez de fleur d'orange pralinée, que vous pilez au mortier de marbre avec les amandes.

Vous faites également des massepains au citron, à l'orange.

Massepains à la fraise.

Amandes douces.	3 livres.
Fraises.	1
Sucre.	2 livres 8 onces.

Vos amandes réduites en pâte et réunies au sucre cuit au petit boulé, vous y ajoutez les fraises écrasées et passées au tamis pour en extraire la pulpe, en délayant bien le tout; vous remettez la bassine sur des cendres chaudes, en remuant toujours le mélange : la pâte suffisamment faite, vous la laissez refroidir pour en former des massepains, comme il a été dit.

Vous suivez le même procédé pour faire des massepains à la framboise, à la groseille, aux cerises, à l'épine-vinette, etc.

Massepains fourrés.

Vous formez des abaisses avec une pâte de massepain ordinaire, étendue le plus mince possible sur une table saupoudrée de sucre.

Vos abaisses faites, vous garnissez la moitié de chacune d'elles de marmelade ou de gelée de l'épaisseur d'un petit

écu ; vous les recouvrez de l'autre moitié ; vous découpez cette pâte en carrés longs et minces ; et posant les morceaux à mesure sur des feuilles de papier, vous les mettez cuire au four à une chaleur douce ; vous les retirez, les glacez et les mettez sécher à l'étuve.

En général vous glacez les massepains avec du blanc d'œuf battu, soit avec du sucre, soit avec des marmelades.

Meringues farcies.

Six blancs d'œufs.
Râpure d'un citron.
Sucre en poudre. . . . . 3 onces.

Vous fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; vous y ajoutez le sucre et la râpure de citron, et remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit entièrement liquide : vous posez des feuilles de papier sur des plaques de fer-blanc ; vous y mettez une cuillerée de la pâte, et en formez une meringue ronde ou ovale, de la grosseur d'une noix, dans le milieu de laquelle vous laissez un vide ; vous continuez ainsi pour les autres, les tenant à la distance d'un demi-pouce ; vous les saupoudrez de sucre fin mis dans une poudrette, et les mettez au four à une chaleur très-douce. Lorsqu'elles sont bien levées, et ont pris couleur, vous les en retirez pour mettre dans le milieu un fruit confit, tel que cerise, framboise, verjus, etc., et vous recouvrez la meringue avec une autre pour en fermer l'ouverture.

Meringues à la pistache.

Pistaches. . . . . 4 onces.
Six blancs d'œufs
Sucre en poudre. 3

Vous pelez les pistaches et les mettez sécher à l'étuve ; quelques heures après vous les pilez au mortier de marbre, y ajoutant un peu de blanc d'œuf, jusqu'à ce qu'elles forment une pâte très-déliée. Vous battez les blancs d'œufs en neige, vous y ajoutez le sucre, et faites évaporer un peu le mélange sur des cendres chaudes, en les retirant de temps en temps, et remuant toujours ; vous y mettez ensuite les pistaches : et, lorsque le tout est bien incorporé, vous en formez des meringues, comme il vient d'être dit. Quand elles sont cuites, vous les levez avec un couteau de dessus le papier, et les mettez sur des tamis à l'étuve, pour les entretenir sèches.

ARTICLE 3.

Macarons.

Les macarons sont des pâtes composées de sucre et d'amandes, qui ne diffèrent du massepain que par la forme qu'on leur donne.

Macarons ordinaires.

Amandes.	1 livres	8 onces.
Râpure d'un citron.		
Sucre en poudre.	1	8

Vous pelez les amandes et les faites sécher à l'étuve : le lendemain vous les pilez dans un mortier de marbre, y ajoutant, par intervalles, du blanc d'œuf. Quand elles sont en pâte bien friable, vous y mettez le sucre en poudre, la râpure du citron et quelques blancs d'œufs : vous battez et incorporez bien le tout ensemble ; vous étendez de votre pâte sur une spatule longue et plate, et en formez des macarons de la grosseur d'une petite noix ; vous les faites cuire au four chauffé au même degré que pour les biscuits, et les glacez de même.

Macarons à la portugaise.

Douze blancs d'œufs.	Farine de pommes de terre. 5 onc.
Amandes douces. . . . 1 livre.	Sucre. . . . . 1 livre 4

Après avoir pelé les amandes et les avoir pilées au mortier de marbre, vous battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; vous les ajoutez à la pâte, ainsi que le sucre et la farine de pommes de terre ; vous en faites un mélange bien exact, que vous mettez dans des moules, comme des biscuits de Savoie, et que vous faites cuire de même.

Pâte croquante.

Amandes.	1 livre.
Sucre en poudre.	1 livre 8 onces.

Après avoir pelé vos amandes et les avoir fait sécher à l'étuve, vous les pilez en pâte très-déliée, y ajoutant un peu de blanc d'œuf et d'eau de fleur d'orange. Cela fait, vous mettez la pâte dans une bassine et la faites évaporer sur un feu doux : vous y mettez le sucre par parties ; et, quand le mélange est bien incorporé, en remuant toujours, vous formez un pain de votre pâte, que vous posez sur une table : Lorsqu'elle est refroidie, vous la façonnez en gâteaux ou autres petits dessins jolis en la découpant avec des emporte-pièces : ensuite vous mettez ces macarons cuire au four.

Pâtes croquantes à l'italienne.

Amandes	1 livre.	Fleur d'orange	2 onc.
Zeste d'un citron.		Sucre en poudre.	1 livre 8

Les amandes pelées, vous les pilez avec la fleur d'orange et le zeste de citron, en les arrosant, par intervalles, de blancs d'œufs; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; vous retirez la bassine de dessus le feu et y mêlez bien la pâte; vous remettez la bassine sur un feu très-doux, et remuez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la bassine; vous la mettez ensuite dans un plat saupoudré de sucre; et, lorsqu'elle est refroidie, vous en formez des abaisses dont vous faites une tourte ou un gâteau de la figure que vous jugerez convenable, et que vous mettez cuire au four.

Grillage d'amandes.

Amandes douces	1 livre.	Eau	5 onces.
Râpure d'un citron.		Sucre	1 livre.

Vous pelez les amandes et les coupez en long, en plusieurs morceaux, et les mettez sur le feu dans une petite bassine, avec le sucre concassé et l'eau; lorsque les amandes petillent, vous les retirez du feu et les sablez; c'est-à-dire, qu'en remuant le sucre il se pulvérise et se détache des amandes : vous y ajoutez la râpure du citron; vous remettez votre bassine sur le feu recouvert de cendres, et remuez sans discontinuer les amandes, jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur de caramel : vous garnissez le fond d'un plat d'une légere couche de nompareille, vous y versez le grillage, que vous recouvrez également de nompareille, et que vous retournez bien; vous le laissez refroidir et le mettez à l'étuve sur un tamis garni de papier, et vous le servez en morceaux, que vous rompez de la grandeur que vous jugez convenable.

Grillage en pyramides.

Amandes douces	4 onces.	Râpure d'un citron.	
Avelines	4	Eau	4 onces.
Pistaches	4	Sucre	12
Oranges confites	2		

Vous coupez en quatre toutes les amandes sans les peler; mais, après les avoir bien lavées et essuyées, vous coupez l'orange très-mince, et mettez le tout dans le sucre fondu dans l'eau; vous faites bouillir le mélange jusqu'à ce que les amandes petillent; alors vous retirez la bassine, et remuez pour sabler le sucre : vous remettez la bassine sur le feu, et

remuez les amandes jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.

Vous avez un moule de fer-blanc qui a la forme d'un cône renversé ; il est à charnières, pour être ouvert et fermé à volonté ; vous le graissez légérement avec de bonne huile d'olive, et le remplissez aux trois quarts de grillage très-chaud : vous y insérez un morceau de bois graissé également d'huile, et de la même forme que le moule, en sorte que, lorsqu'il y est contenu, il ne laisse qu'un pouce d'intervalle entre le moule et lui ; vous l'agitez en tout sens, pour qu'il ne s'attache pas aux amandes et y laisse un vide ; vous le retirez et laissez le grillage dans le moule jusqu'à ce qu'il soit refroidi ; ensuite vous l'en retirez, le mettez sécher à l'étuve, et le renfermez dans des boîtes bien bouchées et à l'abri de l'humidité lorsqu'on ne le sert pas de suite.

Grillage blanc.

Amandes douces....	8 onces.	Nompareille assortie...	4 gros.
Pistaches..........	8	Sucre.............	14 onces.
Cannelas fin.......	4 gros.		

Vous pelez les amandes et pistaches, et les coupez en quatre ; vous clarifiez le sucre et le faites cuire à la plume ; vous y mettez les amandes et pistaches, et les y faites bouillir jusqu'à ce qu'elles petillent, en remuant toujours avec la spatule. Quand elles sont assez pralinées, vous les mettez sur des cendres chaudes ; vous y mêlez, petit à petit, le cannelas et la nompareille coupés menus ; vous remuez toujours, observant de ne pas roussir les amandes, et vous vous servez du moule de fer-blanc précité : à défaut, vous versez le grillage sur un plat graissé d'un peu d'huile d'olive, vous le coupez par morceaux, et le mettez sur des tamis à l'étuve.

Grillage de fleur d'orange.

Fleur d'orange épluchée................	8 onces.
Sucre..................................	1 livre.

Vous faites cuire le sucre à la plume, et y jetez la fleur d'orange ; vous remuez avec la spatule ; et, quand elle a acquis une belle couleur, versez-y un peu de suc de citron. Ce grillage se dresse en rochers sur un plat graissé de bonne huile vierge, et on le met ensuite à l'étuve.

Grillage de tailladins de citrons.

Citrons confits........................	10 onces.
Sucre..................................	8

Vous faites cuire le sucre à la plume, et y jetez les zestes

de citrons coupés par petits tailladins; vous remuez avec la spatule : quand ils sont presque grillés, vous les saupoudrez de sucre; et, lorsqu'ils ont une belle couleur, vous les ôtez de dessus le feu et les servez, soit en forme pyramidale, soit dans un plat.

On peut faire blanchir, si l'on veut, les écorces de citron lorsqu'elles sont coupées en tailladins, et on prépare l'orange de l'une ou de l'autre de ces deux manières.

Amandes à la siamoise.

Vous faites blanchir les amandes, et vous en enlevez la peau; ensuite vous les faites roussir au four : lorsque le sucre est cuit au grand perlé, vous retirez la bassine du feu, y versez vos amandes et remuez bien le mélange, toujours hors du feu. Vous retirez les amandes, les posez sur une grille, et les mettez à l'étuve avant de les servir; vous pouvez aussi, en les tirant une à une, les jeter dans du sucre en poudre ou dans de la nompareille, en les roulant dedans pour qu'elles s'en garnissent de tous côtés, et ensuite les mettre à l'étuve sur des tamis garnis de papier.

Amandes soufflées.

Amandes.................... 2 livres.
Deux blancs d'œufs.
Sucre en poudre................ 1 livre 8 onces.

Vous pelez les amandes et les jetez dans les blancs d'œufs; vous fouettez bien le mélange et y ajoutez le sucre en poudre, en remuant avec la spatule : quand elles sont bien glacées, vous les posez sur des feuilles de papier blanc et bien propre, et les faites cuire au four à une chaleur très-douce.

Pistaches en surtout.

Pistaches.......................... 1 livre.
Sucre.............................. 1

Après avoir fait cuire le sucre au boulé, vous y jetez les pistaches; vous les y faites griller, puis les retirez du feu : vous remuez bien avec la spatule jusqu'à ce que les pistaches soient bien couvertes de sucre, et ne les remettez plus sur le feu. Vous battez un blanc d'œuf dans un peu d'eau de fleur d'orange, vous y trempez les pistaches, et les en tirez pour les jeter dans du sucre en poudre et bien sec; vous les y roulez, afin qu'elles s'en garnissent exactement; vous les rangez sur des plaques garnies de papier blanc; vous les faites

cuire à un four chauffé très-modérément; et, quand elles y ont pris une belle couleur, vous les mettez à l'étuve.

Robes de chambre.

Amandes douces	4 onces.
Sucre suraffiné en poudre	1 livre.

Vous pelez les amandes et les coupez ensuite en long en petits lardons; vous les posez sur des feuilles de papier et les mettez au four: quand elles ont pris une belle couleur de cannelle, vous les en retirez. Vous délayez le sucre en poudre avec suffisante quantité de blancs d'œufs; vous en formez une pâte, dans laquelle vous incorporez les amandes en remuant et versant quelques gouttes de bonne eau de fleur d'orange. Cela fait, vous formez avec le tout des petites boules de la grosseur d'une noix, que vous arrangez sur du papier à la distance de six lignes les unes des autres, afin que, lorsqu'elles s'enflent, elles ne s'attachent pas ensemble: vous les mettez dans un four doux, et les retirez, lorsqu'elles sont cuites, pour être servies.

Gimblettes.

Farine	1 livre 12 onces.	Eau double de fleur d'orange	4 gros.
Six œufs.		Sucre	1 livre 8 onces.
Râpure d'un citron.			

Vous faites fondre sur le feu le sucre avec du vin d'Espagne; vous le retirez de dessus le feu, et y mettez la farine, la râpure du citron et l'eau de fleur d'orange; vous y cassez les œufs et faites du tout une pâte maniable, dont vous tournez une partie en forme d'anneaux, et avec laquelle vous formez différens chiffres. Vous faites bouillir de l'eau et y mettez les gimblettes, que vous agitez de temps en temps pour les exciter à monter; quand elles viennent sur l'eau, vous les retirez avec l'écumoire et les mettez égoutter sur une serviette: vous les faites cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur rousse; vous les retirez et les glacez avec des blancs d'œufs fouettés que vous prenez avec une plume.

Tourons.

Avelines	4 onces.	Ecorce de citron vert de Gênes	1 once.
Amandes	4	Sucre en poudre	1 livre 8 onces.
Quatre blancs d'œufs.			

Vous pelez les amandes et les avelines, vous les coupez par petites tranches et les faites sécher à l'étuve; vous battez les blancs d'œufs; et, y ajoutant le sucre en poudre, vous

en formez une pâte maniable; vous y incorporez ensuite le citron coupé menu, les amandes et les avelines; vous les dressez sur des feuilles de papier comme des robes de chambre, et les faites cuire de même.

Pains de fleur d'orange.

Fleur d'orange........................	1 once.
Deux blancs d'œufs.	
Sucre royal en poudre.................	3 livres.

Vous contusez les fleurs d'orange dans le mortier de marbre, et les mêlez avec le sucre passé au tamis de soie, et dans lequel vous avez battu les blancs d'œufs; vous formez du tout une pâte maniable que vous roulez sur une feuille de papier; vous la coupez par morceaux, et de chacun d'eux vous faites de petites boules de la grosseur d'une noisette, que vous arrangez à mesure sur du papier, laissant entre elles un demi-pouce d'intervalle : vous les mettez ensuite au four à une chaleur extrêmement douce, jusqu'à ce qu'elles boursoufflent un peu; vous avez soin de les retirer avant qu'elles aient pris de la couleur.

A défaut de fleur d'orange, vous faites usage de quelques gouttes de bonne eau double de fleur d'orange en faisant votre pâte.

Pains soufflés à la rose.

Vous battez même quantité de blancs d'œufs avec pareille quantité de sucre; vous y ajoutez un peu de bonne eau double de roses, avec une pincée de carmin en poudre, pour donner une belle couleur à la pâte : quand elle sera suffisamment ferme, vous formerez vos petits pains comme ci-dessus, et les ferez cuire de même.

Vous faites de la même manière les pains soufflés au safran.

Pains soufflés à la violette.

Fouettez trois blancs d'œufs bien frais avec suffisante quantité de sucre royal en poudre, pour former une pâte dans laquelle vous mêlez bien quatre gros d'iris de Florence en poudre, une pincée de bleu de Prusse et de carmin, pour donner une couleur violette : vous coupez la pâte en petites boules comme les autres, et les faites cuire de même au four.

Lorsque vous voulez une couleur bleue, vous ne mettez que du bleu de Prusse : vous pouvez donner à ces compositions l'odeur que vous voulez, et y mêler différentes couleurs, ce qui fait un très-bel effet.

ARTICLE 4.

Gauffres.

Les gauffres sont des pâtes qui se font par les procédés suivans.

Farine.............	14 onces.	Eau de fleur d'orange..	4 gros.
Crême.............	6	Sucre en poudre........	1 livre.

Vous délayez la farine avec la crême, qui doit être bien fraîche; quand il ne reste plus de grumeaux, vous y mêlez le sucre en poudre, en continuant toujours de délayer, et y ajoutez encore de la crême et l'eau de fleur d'orange, en sorte que le mélange soit presque aussi clair que du lait; vous faites chauffer le gauffrier et le graissez des deux côtés avec un pinceau trempé dans du beurre frais fondu dans une casserole de terre. Vous mettez une cuillerée et demie du mélange pour former la gauffre, et pressez un peu le fer pour la rendre plus délicate; vous le posez sur du charbon allumé dans un fourneau, et quand la gauffre est cuite d'un côté, vous retournez le fer de l'autre. Pour vous assurer du degré de cuisson, vous entr'ouvez un peu le fer; et, si elle est bien en couleur, vous la retirez à l'aide d'un couteau que vous introduisez dessous, et en roulant un peu la gauffre sur elle-même à mesure qu'elle se détache. Vous l'étendez toute chaude à l'entour d'un rouleau de bois fait exprès, pour lui donner la forme, et la mettez à mesure à l'étuve, pour qu'elle s'entretienne bien sèche, et continuez jusqu'à ce que vous ayez employé la quantité d'ingrédiens destinée à cette opération.

Gauffres à l'italienne.

Huit œufs.		Eau de fleur d'orange.	1 onces.
Farine.............	1 livre.	Râpure d'un citron.	
Crême.............	6 onces.	Sucre en poudre....	14
Lait...............	6		

Vous battez les blancs et les jaunes d'œufs ensemble; vous y délayez et incorporez le sucre et la farine, et y ajoutez la crême, le lait, l'eau de fleur d'orange et la râpure du citron. Vous mélangez bien ces divers ingrédiens en remuant avec une cuiller pendant environ un quart d'heure; vous faites chauffer le gauffrier, et formez vos gauffres comme les précédentes : celles-ci sont beaucoup plus délicates.

Gauffres en cornets.

Farine.............	12 onces.	Une pinte d'eau.	
Trois jaunes d'œufs.		Sucre en poudre....	12 onces.
Bon beurre frais....	3		

Vous faites fondre le beurre; et, y ajoutant les jaunes d'œufs, le sucre et la farine, vous délayez le tout avec la pinte d'eau que vous versez peu à peu; vous mettez le mélange sur un feu doux, et, remuant toujours, vous le retirez lorsqu'il est bien chaud : vous opérez ensuite comme il a été dit plus haut; et, quand vos gauffres sont faites, vous leur donnez la forme de cornets.

CHAPITRE II.

Des Conserves et Gâteaux.

Les conserves et les gâteaux sont une espèce de confiture sèche faite avec du sucre et la pulpe ou pâte de divers végétaux. Ces compositions, qui ont été imaginées pour conserver la propriété des substances qu'on y fait entrer, comme le nom de la première l'indique assez, font l'ornement des desserts, où à l'agrément elles réunissent la bonté et la beauté : on en fait aussi très-souvent usage pour la santé.

Conserve de fleurs d'orange.

Fleur d'orange épluchée et fraîche........ 8 onces.
Sucre superfin.......................... 2 livres.

Vous faites fondre le sucre dans suffisante quantité d'eau, et en enlevez l'écume, puis y jetez la fleur d'orange; vous faites cuire le sucre au petit cassé, eusuite le retirez et remuez très-lestement avec une spatule : qaand vous voyez que le mélange commence à boursouffler, vous le versez dans des caisses de papier de forme carrée.

Conserve de cerises.

Cerises sans noyaux...................... 2 livres.
Groseilles rouges égrenées.............. 4 onces.
Sucre.................................... 3 livres.

Vous mettez les cerises et groseilles dans une bassine d'argent, sur un feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient réduites environ à une demi-livre. Pendant le même temps vous faites fondre le sucre et le faites cuire au grand cassé; y jetant alors les fruits, vous remuez le mélange jusqu'à ce qu'il commence à boursouffler; alors vous versez la conserve daus des caisses de papier préparées à cet effet.

Cette conserve a un goût acide des plus agréables.

Conserve de groseilles.

Groseilles rouges égrenées.............	2 livres.
Sucre...............................	3

Mettez les groseilles dans une bassine d'argent sur le feu, afin de laisser évaporer une grande partie de l'humidité qui y est contenue ; vous les pressez ensuite sur un tamis pour en extraire la pulpe, que vous remettez dessécher sur le feu, en remuant toujours jusqu'à ce que vous découvriez facilement le fond de la bassine.

Alors vous faites fondre le sucre et le faites cuire au cassé ; vous le versez sur la groseille et remuez avec la spatule, en tournant tout autour de la bassine, pour empêcher la groseille de s'y attacher : vous la retirez du feu ; et, continuant d'agiter le mélange de cette manière jusqu'à ce qu'il boursouffle, vous versez la conserve dans des moules.

Conserve d'ache.

Feuilles d'ache, bien vertes......	1 livre 8 onces.
Graine de céleri en poudre............	1
Sucre.........................	3 livres.

Vous mettez les feuilles d'ache sur le feu avec un peu d'eau : après quelques bouillons, vous les égouttez bien, puis les pilez dans un mortier de marbre et les faites passer à travers un tamis : vous faites fondre le sucre à part ; et, lorsqu'il est cuit au petit cassé, vous le retirez et le laissez un peu refroidir ; vous y jetez alors la pulpe d'ache et la poudre de céleri, en remuant bien le mélange : quand vous voyez le sucre blanchir, vous versez la composition dans les moules.

On peut, en prenant de cette pâte avec une spatule, et l'étendant, lui donner, à l'aide d'un couteau, la forme de macarons ou toute autre qu'on désire.

Cette conserve est anti-scorbutique et apéritive ; elle donne du ton aux solides et de la fluidité aux liquides.

Conserve de framboises.

Framboises.............................	1 livre.
Cerises................................	4 onces.
Sucre..................................	3 livres.

Après avoir passé les fruits au tamis de crin, vous en mettez dessécher la pulpe dans une bassine d'argent sur un feu très-doux : lorsqu'elle est réduite à moitié, vous y versez le sucre cuit au grand cassé, et remuez jusqu'à ce

qu'il blanchisse, puis vous coulez le mélange dans des moules.

On peut aussi faire cette conserve avec des framboises séchées à l'étuve, pilées ensuite au mortier de marbre et passées au tamis; mais alors on ne fait cuire le sucre qu'au petit cassé.

Conserve de buglose.

Fleurs de buglose. . . . . 4 onces.
Sucre. . . . . 2 livres.

Faites fondre le sucre et le faites cuire au petit cassé, puis jetez-y les fleurs, et remuez jusqu'à ce que le sucre souffle; ensuite versez le mélange.

Cette conserve est astringente et arrête le cours de ventre.

Conserve de fleurs de citron.

Fleurs de citron, épluchées et fraîches. . 6 onces.
Sucre. . . . . 2 livres.

Faites cuire le sucre comme dessus: après y avoir jeté les fleurs, vous donnez un bouillon au mélange, et opérez comme il a été dit.

Conserve de citron.

Six citrons râpés.
Sucre. . . . . 2 livres.

Râpez vos citrons en les frottant contre une moitié de pain de sucre dont vous enlevez la superficie avec un couteau à mesure que la râpure s'y attache; écumez le sucre en le faisant fondre; et, lorsqu'il est cuit au petit cassé, jetez-y la râpure, et remuez le tout jusqu'à ce que le sucre commence à souffler; puis coulez la conservé dans des moules.

Vous pouvez faire, avec les mêmes doses de sucre et de fruits, et de la même manière, les conserves suivantes:

Au Cédrat. A la Bergamotte.
Poncire. Aux Bigarades.

Conserve de suc de citron.

Six citrons.
Sucre. . . . . 2 livres.

Coupez les citrons en deux pour en exprimer le suc, que vous recevez dans une bassine d'argent; vous le faites réduire de moitié sur un feu doux; puis, y ajoutant le sucre cuit au cassé, opérez comme il a été dit plus haut.

On fait de la même manière les conserves de suc d'orange, de cédrat, de poncire, de bergamotte, de bigarade; mais il

faut avoir l'attention de ne se servir pour cela que de bassines d'argent, et bannir celles de cuivre.

Conserve des quatre fruits.

Groseilles	4 onces.	Fraises	4 onces.
Cerises	4	Sucre	3 livres.
Framboises	4		

Passez avec expression vos fruits dans un tamis un peu serré ; vous en mettez le suc dans une bassine sur un feu doux, et remuez avec la spatule jusqu'à réduction de moitié : vous faites fondre le sucre, vous l'écumez et le faites cuire au cassé ; vous le retirez pour y verser le suc des fruits ; et, le remettant sur le feu, vous donnez au mélange un seul bouillon, en remuant toujours jusqu'à ce que le sucre souffle ; alors vous coulez la conserve dans des moules, à la manière accoutumée.

Conserve de violettes.

Violettes de mars, mondées	4 onces.
Sucre superfin	2 livres.

Contusez la violette dans un mortier de marbre ; quand le sucre est cuit au petit cassé, vous le retirez du feu, et y ajoutez la pulpe de violettes, que vous incorporez bien : quand le sucre commence à souffler, vous coulez le mélange.

Cette conserve a les mêmes propriétés que les pastilles et les tablettes à la violette.

Conserve de chocolat.

Chocolat	4 onces.
Sucre	2 livres.

Faites fondre le chocolat dans un peu de sucre clarifié, jusqu'à ce qu'il soit bien liquide ; puis vous l'incorporez au sucre cuit au petit cassé ; et opérez, pour le reste, à la manière accoutumée.

Conserve de cannelle.

Cannelle fine de Ceylan, en poudre	4 gros.
Sucre	2 livres.

Vous délayez la cannelle avec un peu de sucre clarifié ou de sirop de guimauve, puis l'unissez au sucre cuit au petit cassé ; vous remuez le mélange, et, lorsque le sucre blanchit, vous le versez dans des moules.

Cette conserve a la même vertu que les pastilles de cannelle.

Conserve d'ananas.

Trois ananas.
Sucre. . . . . 2 livres.

Frottez les ananas contre un morceau de sucre, dont vous enlevez la superficie avec un couteau, à mesure qu'elle se couvre de râpure, qui est la partie odorante de l'ananas; vous coupez ceux-ci en deux pour en exprimer le jus, avec lequel vous délayez dans une assiette la râpure qui s'y trouve déjà, vous servant pour cela d'une cuiller; ensuite vous faites cuire le sucre au cassé, et y versez la râpure, en ramassant bien avec une carte ce qui pourrait rester aux parois de l'assiette; puis, remuant bien le mélange, vous coulez la conserve dans les moules quand le sucre blanchit et monte.

S'il est difficile de se procurer de ces fruits, la conserve qu'on en tire est aussi délicieuse que les ananas sont rares dans nos climats : les conserves faites avec tout autre fruit ne peuvent entrer en parallèle avec celle-ci.

Conserve aux pistaches.

Pistaches.. . . . . 6 onces.
Sucre.. . . . . 2 livres.

Vous versez de l'eau bouillante sur les pistaches; et, quand leur peau s'enlève facilement, vous les jetez sur un tamis pour les séparer de l'eau bouillante, et versez par-dessus de l'eau froide; vous les pelez ensuite, les coupez en petits morceaux très-minces et les jetez dans le sucre lorsqu'il est cuit au petit cassé; vous procédez pour le surplus comme il a été dit.

Cette conserve est stomachique, pectorale; elle apaise les douleurs néfrétiques, arrête les dévoiemens. On fait de la même manière des conserves d'avelines.

Conserve d'amandes douces grillées.

Amandes douces. . . . . 6 onces.
Sucre. . . . . 2 livres.

Pelez et coupez les amandes en petits lardons; puis les mettez au four, sur des feuilles de papier; quand elles seront roussies, vous les en retirerez et les verserez dans le sucre cuit au petit cassé; et faites en tout comme pour les autres conserves.

On peut aussi faire des conserves d'amandes non grillées; toute la différence, c'est qu'alors on ne les met point au four.

Conserve de fleurs de tilleul.

Fleurs de tilleul.	8 onces.
Sucre.	2 livres.

Mettez vos fleurs dans un matras au bain-marie, pendant quatre heures, avec un demi-sétier ou huit onces d'eau ; vous les retirez et les mettez à la presse pour en extraire le jus : quand le sucre est cuit au cassé, vous y versez la décoction ; et, après avoir donné deux ou trois bouillons au mélange, vous opérez comme précédemment.

Cette conserve est bonne pour les affections du cerveau, contre l'épilepsie, les vertiges et les attaques de nerfs.

Conserve de camomille.

Fleurs de camomille.	6 onces.
Sucre.	2 livres.

Mettez la fleur dans un matras au bain-marie, pendant six heures, avec huit onces d'eau ; vous exprimez la décoction à travers un linge très-serré, et la versez dans le sucre cuit au cassé ; et opérez comme ci-dessus, pour former cette conserve comme les autres.

Elle est excellente contre la colique.

Conserve d'épine-vinette.

Epine-vinette.	1 livres	8 onces.
Graine de fenouil en poudre. .		1
Sucre.	2	

Choisissez de l'épine-vinette bien mûre ; vous l'égrenez et la mettez avec le fenouil dans une bassine d'argent, où vous jetez un peu d'eau ; vous faites bouillir le mélange pour faire crever l'épine-vinette, puis en exprimez le jus à travers un tamis, ou à travers un linge que vous serrez fortement ; vous remettez la décoction dans la bassine, que vous avez bien nettoyée, et y versez le sucre cuit au cassé ; vous donnez quelques bouillons à la conserve jusqu'à ce que le sucre soit au petit cassé ; vous la retirez du feu et la remuez avec la spatule, puis la coulez dans les moules.

Conserve de vigne de Judée.

Douce-amère ou vigne de Judée.	4 onces.
Sucre.	2 livres.

Vous concassez la douce-amère, et la mettez dans une bassine avec une pinte d'eau que vous réduisez aux trois quarts, puis vous mettez le mélange à la presse ; vous en

tirez une décoction très-forte que vous incorporez au sucre, lorsqu'il est cuit au cassé; vous remettez le tout sur le feu; et, quand le sucre est au petit cassé, vous remuez avec la spatule, et coulez la conserve dans les moules.

Cette conserve est diurétique, anodine; elle dissout le sang extravasé et grumelé dans les viscères.

Conserve de prime-vère.

Prime-vère.	6 onces.
Sucre.	2 livres.

Faites réduire à moitié une chopine d'eau, dans laquelle vous mettez la prime-vère; puis passez la décoction à travers un linge serré fortement, et réunissez-la au sucre cuit au grand cassé; vous donnez quelques bouillons au mélange, jusqu'à ce que le sucre soit au petit cassé; et vous procédez comme à l'ordinaire pour le reste.

Cette conserve est excellente dans l'apoplexie et dans la paralysie; elle calme les vapeurs, dissipe les migraines.

Gâteaux de fleurs d'orange soufflés.

Fleurs d'orange fraîche et épluchée.	8 onces.
Sucre superfin.	2 livres.

Fouettez dans une assiette un blanc d'œuf avec un peu de sucre en poudre passé au tamis de soie; vous en formez une pâte liquide à peu près comme un fromage à la crême: cette pâte sert à glacer et à faire monter le sucre.

Faites fondre ensuite votre sucre dans un poêlon à queue, et l'écumez: lorsqu'il a bouilli un peu, vous y jetez la fleur d'orange, et faites cuire le sucre au petit cassé; vous le retirez alors, et y mettez une demi-cuillerée de la glace ou pâte ci-dessus, et remuez bien avec une spatule que vous tournez vivement autour des parois du poêlon: ce qui fait monter le sucre. Lorsqu'il est retombé, vous remuez jusqu'à ce qu'il remonte une seconde fois; alors vous versez le mélange dans des moules où caisses de papier que vous aurez graissés auparavant de bonne huile d'olive, et que vous aurez saupoudrés de sucre mis dans un tamis que vous agitez à cet effet. Si vous voulez que la glace soit plus blanche, vous y ajoutez le jus de la moitié d'un citron.

Si vous désirez donner une couleur jaune à ces gâteaux, vous mettez dans la glace ou pâte une demi-cuillerée de jaune liquide, qui ne donne aucune odeur; ou, à défaut, deux gros de safran en poudre.

Pour imiter le rose, vous ajoutez à la glace, et peu à peu,

du carmin liquide ou du carmin en poudre, jusqu'à ce que vous ayez obtenu une belle couleur de rose.

Gâteaux en champignons à la fleur d'orange.

Fleur d'orange.	4 onces.
Sucre superfin.	1 livre 4 onces.

Après avoir opéré comme ci-dessus, et frotté le moule à champignon de bonne huile d'olive, vous y versez le mélange au moment où le sucre montait pour la première fois, en l'introduisant à l'aide de la spatule; un moment après, vous renversez le moule sur un linge blanc, vous défaites les agrafes qui tiennent les équerres; et, avec la pointe d'un couteau, vous séparez les deux parties du moule; vous posez le gâteau sur un tambour à champignon, qui doit être décoré, soit en carton découpé, soit en pastillages.

Vous pouvez faire de ces gâteaux en blanc, en rose et en jaune.

Gâteaux de framboises.

Framboises sèches.	8 onces.
Sucre superfin.	1 livre 4 onces.

Vous mettez sécher à l'étuve des framboises avant leur parfaite maturité, et vous les contusez dans un mortier de marbre.

Quand le sucre est fondu, écumé et cuit au cassé, vous y jetez la pulpe de framboise, et y ajoutez la glace ou pâte, en remuant exactement; vous retirez le mélange après un bouillon, et le versez dans des moules ou caisses de papier.

En vain essaierait-on de faire ces gâteaux avec des framboises fraîches; elles graissent le sucre et l'empêchent de monter; au lieu qu'en les employant sèches, les gâteaux réussissent parfaitement, et sont aussi légers que ceux à la fleur d'orange.

Ils sont stomachiques, cordiaux et apéritifs.

Gâteaux d'anis.

Anis en poudre.	2 onces.
Badiane en poudre.	2
Sucre.	2 livres.

Vous faites votre pâte ou glace comme nous l'avons dit : quand le sucre est cuit au petit cassé, vous y mettez vos anis, puis les retirez pour y verser la glace; vous remuez et coulez dans des moules ou caisses de papier.

Ces gâteaux ont la même vertu que les tablettes d'anis.

Gâteaux d'angélique.

Graine d'angélique en poudre.. 4 onces.
Sucre. . . . . 2 livres.

Vous faites ces gâteaux comme les précédens, et ceux-ci ont les mêmes vertus que les tablettes d'angélique.

Gâteaux en sucre soufflé.

Vous faites faire des moules en fer-blanc, ou en plâtre durci à l'huile, qui se séparent en deux ou trois parties, comme le moule à champignon ; vous leur donnez la forme ou d'une pyramide, ou d'un vase antique, ou d'un trophée, ou d'un buste, avec les dessins et ornemens convenables : vous les graissez légérement avec de l'huile d'amandes douces, et les disposez sur une table bien d'aplomb ; puis prenant environ deux livres de sucre clarifié, que vous faites cuire au petit cassé, vous y mettez une bonne pincée de fleur d'orange récente épluchée ou pralinée, avec quatre gros environ de la glace ou pâte indiquée ci-dessus pour les gâteaux en champignons : vous agitez bien le mélange, le sucre monte ; vous le laissez retomber, et profitez de ce moment où il est très-liquide pour le couler dans les moules. Quand ils sont presque pleins, et pour faire pénétrer le sucre dans toutes leurs cavités, afin qu'il en conserve bien la forme, vous appuyez dessus le sucre avec un rond de bois qui remplit la capacité du moule ; au milieu de ce rond est un trou d'un pouce de diamètre pour donner passage à l'air : par ce moyen, on empêche le sucre de souffler trop fort, et on lui fait prendre une belle forme.

Ces gâteaux peuvent être de couleur rose, en mettant alors du carmin délayé dans la pâte ou glace ; ou en jaune, en employant de la même manière du safran en poudre.

ARTICLE I.

Des conserves en tablettes à la liqueur.

Ces conserves sont, par leur consistance, de vraies tablettes, composées avec le sucre et une liqueur appropriée (1), et qu'on coule dans de petits moules de fer-blanc. La forme de ces moules est ronde ; leur hauteur est de trois à quatre lignes ; ils ont à l'ouverture la circonférence d'une pièce de trente sous, et vont en diminuant par degrés vers leur base, qui ne doit avoir que le diamètre d'une pièce de quinze sous.

(1) On fait usage des liqueurs prescrites pour les pastilles à froid : nous en parlerons dans la suite.

Un principe essentiel à observer dans la composition de ces conserves, c'est de ne pas faire bouillir la pâte, parce qu'alors la partie spiritueuse de la liqueur se dissiperait.

Conserves en tablettes au marasquin.

Vous choisissez de beau sucre royal, vous le pilez et le passez au tamis de soie très-fin; vous mettez cette poudre dans un vase de faïence, et la délayez avec de l'esprit de marasquin jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une pâte à pastilles. Vous emplissez le poêlon à bec, et la faites chauffer sur un feu très-doux, en la remuant continuellement : ayez soin de l'empêcher de bouillir. Vous la retirez lorsqu'elle est bien liquide; vous la coulez de suite dans les moules de fer-blanc posés sur une plaque du même métal ou sur une ardoise; vous l'y laissez refroidir; puis, enlevant les moules, vous mettez vos conserves en tablettes passer trois ou quatre heures à l'étuve : vous les conservez dans des boîtes garnies de papier blanc.

Si vous trouviez l'esprit de marasquin un peu trop fort, vous pouvez le couper avec un huitième d'eau distillée.

Ces conserves sont très-agréables par leur goût des plus suaves.

Vous faites de la même manière les conserves en tablettes

Au Rossolis.
A l'esprit Cordial.
A l'Escubac.
A l'esprit de Vénus.
de Cannelle.
de Cinamomum.
de Myrte.
de Persicot.
A l'esprit de Girofle.
de Muscade.
de Macis.
de Menthe.
de Roses.
de Fleur d'orange.
de Jasmin, etc.

ARTICLE 2.

Conserves dures au moule.

Celles-ci sont appelées dures, parce qu'elles sont plus cuites que les précédentes; pour cela, on donne un bouillon à la pâte, qui est composée avec le sucre et une eau aromatique distillée. Ces conserves se coulent dans des moules de fer-blanc semblables, pour la grandeur et la hauteur, à ceux des précédentes; mais on peut les faire en ronds, en ovales, en carrés, en losanges, en cœurs, en trèfles, etc.

Vous pouvez colorer la pâte, si vous le jugez à propos; alors vous suivez les procédés que j'ai indiqués pour mettre les pastilles en couleur.

Conserves dures à l'eau de rose.

Vous pulvérisez du sucre très-blanc et très-fin, vous le passez au tamis de soie et le délayez dans un vase avec de bonne eau double de rose, et en formez une pâte dont vous emplissez le poêlon à bec, que vous mettez sur le feu, en la remuant avec la spatule d'ivoire jusqu'à ce qu'elle soit très-liquide et qu'elle ait pris un bouillon; alors vous la retirez du feu et la laissez reposer. Lorsque vous voyez que le sucre se congèle légérement à la surface, vous donnez un petit tour de spatule et coulez votre pâte dans les moules; vous l'y laissez refroidir; puis, enlevant les moules, vous faites bien sécher vos conserves à l'étuve.

Il n'est pas inutile d'observer que, si on coulait dans les moules le sucre tout bouillant, il se formerait de petits globules à la surface des tablettes; ce qui leur enleverait le lustre qu'elles doivent avoir, et les tacheterait de différentes veines.

Lorsque ces tablettes sont parfaitement séchées à l'étuve, vous les mettez au candi, comme on le verra dans la suite à l'article des fruits candits.

Vous faites de cette manière les conserves dures

A l'eau de fleur d'Orange.
de Violettes.
de Cannelle.
A l'eau de Roses.
d'Œillets.

CHAPITRE III.

Des Compotes.

Les compotes sont des confitures qui doivent être mangées sur-le-champ, ou peu après être faites : elles ne peuvent se garder, parce que les fruits qui entrent dans leur composition ne sont pas cuits au degré nécessaire pour être conservés long-temps : les compotes ne sont donc que des fruits confits à moitié. On peut les employer à leurs divers degrés de maturité, et en faire aussi avec des fruits confits au liquide, en égouttant le sirop qui y est contenu : alors on y ajoute un peu de suc de citron, et on y fait entrer une liqueur quelconque.

Compote d'abricots verts.

Vous pilez légérement des abricots verts, et les mettez

dans une bassine avec de l'eau sur le feu; vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres; ce que vous connaissez lorsqu'ils cèdent sous les doigts : vous les retirez alors de dessus le feu, vous y jetez un peu de sel; et quand ils sont presque refroidis, vous les remettez sur un feu doux sans les faire bouillir. Quand ils seront reverdis, vous pousserez le feu jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement blanchis; ce que vous connaîtrez lorsque la tête d'une épingle passera facilement au travers : vous les mettez dans de l'eau fraîche; et, quand ils sont refroidis, vous les faites égoutter. Vous avez du sucre clarifié, que vous posez sur le feu; quand il bout, vous y jetez les abricots, et leur donnez à petit feu une vingtaine de bouillons; vous les retirez, et les laissez environ deux heures, pour leur donner le temps de prendre sucre; vous les remettez sur le feu et leur donnez une douzaine de bouillons; vous les écumez hors du feu et les laissez refroidir; vous les égouttez et les mettez dans un compotier; vous remettez le sucre clarifié sur le feu, et le faites cuire à la grande nappe; vous y pressez le suc d'une orange, et y jetez quelques zestes du même fruit; vous lui donnez un bouillon, et le passez, lorsqu'il est presque froid, à travers un linge blanc au-dessus du compotier.

Lorsque la saison des abricots est passée, vous en égouttez au liquide et les mettez dans le compotier; vous employez le même sucre cuit dans lequel ils étaient; et, y ajoutant un peu d'eau, vous lui donnez un bouillon, le retirez, puis l'écumez : vous y pressez le jus d'une orange; et, lorsqu'il est entièrement refroidi, vous le mettez dans le compotier, en le filtrant à travers un linge.

Vous pouvez ôter le duvet des abricots verts par le moyen de la lessive (1).

Compotes d'amandes vertes.

Elles se font de la même manière que celles ci-dessus.

Compote de groseilles vertes.

Vous choisissez de belles groseilles vertes, vous les fendez avec un canif, et en faites sortir les grains avec une plume; vous les mettez sur le feu dans une bassine d'argent où se trouve l'eau; lorsque celle-ci bout et que les groseilles montent, vous les laissez refroidir en couvrant le vase d'une serviette; vous les remettez dans la même eau, sur un feu doux, sans les faire bouillir. Lorsqu'elles sont redevenues vertes, et qu'elles sont tendres, vous les retirez et les mettez

(1) Voyez page 98.

dans de l'eau fraîche. Vous faites cuire du sucre clarifié au petit lissé; lorsqu'il bout, vous y jetez vos groseilles, et les faites frissonner une vingtaine de bouillons; après quoi vous les retirez et les laissez refroidir pour leur donner le temps de prendre sucre; vous enlevez légérement l'écume avec une cuiller, les remettez sur le feu, et leur donnez cinq ou six petits bouillons; vous levez l'écume de nouveau, les laissez refroidir, et mettez les groseilles dans le compotier. Vous faites revenir le sucre à la nappe; et, lorsqu'il est bien écumé, vous le versez sur les groseilles.

Compote de cerises.

Vous coupez la moitié des queues des cerises, et lavez ces fruits à mesure dans l'eau; vous les égouttez; vous faites cuire le sucre à la nappe; et, lorsqu'il bout, vous y versez vos cerises; vous les retirez après quelques bouillons, et enlevez légérement l'écume avec une cuiller d'argent; vous les laissez refroidir et les mettez dans un compotier.

Compote de framboises.

Framboises. . . . . 6 livres.
Sucre. 3

Choisissez de belles framboises bien entières, vous les épluchez; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; vous retirez la bassine et y jetez les framboises, et les remuez en faisant tourner la bassine; vous les laissez un moment, puis les mettez sur le feu pour leur donner un bouillon couvert; vous les retirez, et, lorsqu'elles sont refroidies, vous les mettez dans des compotiers.

Compote de groseilles rouges.

Groseilles. . . . . 6 livres.
Sucre. 3

Vous égrenez de belles groseilles, et les lavez avec de l'eau bien fraîche; vous les égouttez sur un tamis: pendant ce temps, vous clarifiez le sucre, et le faites cuire au petit boulé; et opérez comme pour la précédente.

Compote d'abricots.

Faites choix de beaux abricots d'un beau jaune et encore fermes; vous les coupez par la moitié et les tournez; c'est-à-dire, que vous leur enlevez la peau; vous les mettez dans une bassine sur le feu, avec suffisante quantité d'eau: lorsqu'ils montent, vous les mettez dans de l'eau fraîche et les

égouttez. Vous avez du sucre clarifié à la nappe, vous y ajoutez un peu d'eau et le mettez sur le feu : lorsqu'il bout, vous le retirez et y versez les abricots ; vous couvrez un peu le feu avec des cendres, et faites frissonner les abricots un moment ; vous les retirez ; et lorsqu'ils sont refroidis, vous les égouttez et les mettez dans le compotier : vous faites revenir le sucre clarifié à la nappe, vous l'écumez ; et lorsqu'il est refroidi, vous le versez sur les abricots.

Compote d'abricots entiers.

Vous choisissez les mêmes abricots, vous leur faites une incision, et, avec la pointe d'un couteau, vous enlevez les queues et en faites sortir les noyaux ; vous pouvez les tourner ; vous les coupez, de chaque côté de la queue, avec une épingle ou la pointe du couteau ; vous les mettez dans une bassine sur le feu, avec suffisante quantité d'eau ; lorsqu'elle est sur le point de bouillir, vous enlevez quelques abricots avec l'écumoire, et les serrez un peu avec les doigts ; lorsqu'ils sont assez ramollis, vous les mettez dans de l'eau fraîche : s'il en restait quelques-uns encore un peu fermes, vous les laisseriez dans la bassine jusqu'à ce qu'ils fussent au même point que les autres ; vous les réunissez tous ensemble et les faites égoutter. Vous avez du sucre clarifié et cuit à la nappe ; vous y versez un peu d'eau, et, lorsqu'il bout, vous le retirez et y posez les abricots ; vous leur donnez quelques bouillons sur un feu doux, et les laissez refroidir ; vous les égouttez et les mettez dans des compotiers : vous faites revenir le sucre à la nappe, et le versez sur les abricots.

Pour faire des compotes avec des abricots bien mûrs, vous les mettez, sans les faire blanchir, frissonner quelques bouillons dans du sucre cuit au lissé et sur un petit feu doux : vous avez eu soin de les piquer près de la queue et dans le milieu, pour leur faire prendre sucre. Cette compote a beaucoup de goût.

Compote de reines-claudes.

Choisissez de belles reines-claudes avant leur maturité, vous leur coupez un peu de la queue avec des ciseaux ; et, après les avoir piquées en divers endroits et dans le milieu, vous les jetez à mesure dans de l'eau fraîche, vous les mettez sur le feu ; et, quand l'eau va bouillir, vous les retirez : vous les laissez une heure reposer, puis vous les remettez sur un feu doux sans les faire bouillir ; vous y jetez un peu de verjus, ou, à défaut, une poignée de sel, et les remuez de temps à autre jusqu'à ce qu'elles soient reverdies ; alors

vous poussez le feu ; et lorsque les reines-claudes montent au-dessus de l'eau, ou qu'elles s'amollissent sous le doigt, vous les retirez et les mettez dans de l'eau fraîche. Vous avez du sucre clarifié et cuit au lissé, vous le mettez sur le feu, et, lorsqu'il bout, vous y versez vos prunes égouttées; vous leur donnez quelques bouillons, les retirez et les laissez refroidir. Vous mettez le sucre à la nappe, vous y versez vos prunes et leur donnez un bouillon ; vous les en retirez; et, lorsqu'elles sont refroidies, vous les mettez dans un compotier : vous faites faire encore un bouillon au sucre cuit ; et, lorsqu'il est refroidi, vous le versez sur les reines-claudes. Si vous y exprimez le jus d'une orange, vous les laissez bouillir un peu plus.

Les perdrigons ou autres prunes vertes, et les mirabelles, se confisent de la même manière.

Compote de poires de bon-chrétien.

Choisissez de belles poires de bon-chrétien dans leur maturité : coupez-les par la moitié ; vous les mettez dans une bassine sur le feu, avec suffisante quantité d'eau ; vous les faites bouillir à grand feu ; et, quand vous sentez qu'elles sont ramollies, en les serrant un peu sous les doigts, vous les retirez et les mettez dans de l'eau fraîche ; vous les pelez le plus promptement possible, par quartiers, et les mettez à mesure dans de nouvelle eau fraîche.

Vous faites cuire le sucre au lissé; lorsqu'il bout, vous le retirez du feu, et y arrangez vos quartiers de poires ; vous les faites frissonner quelques légers bouillons, vous les retirez et les laissez refroidir; vous les mettez une seconde fois sur le feu, pour leur donner cinq ou six bouillons ; vous les retirez et les faites égoutter; quand elles sont froides, vous les mettez dans les compotiers. Vous mettez le sucre à la nappe, en y ajoutant un peu de zeste de citron pour lui donner du goût ; vous les laissez refroidir, et le versez sur les poires.

Compote de poires de différentes espèces.

Poires.	4 livres.
Sucre.	2

Choisissez, dans la saison, des poires de blanquettes, de rousselet, de muscade et autres, un peu avant leur maturité ; vous les mettez avec de l'eau dans une bassine sur le feu ; lorsque vous sentez qu'elles mollissent sous le doigt, vous les retirez et y versez un peu d'eau fraîche ; vous les découpez par quartiers, et les pelez le plus promptement possible, ou vous les conservez entières, ou vous les coupez

seulement par moitié ; vous les remettez dans de l'eau sur le feu pour achever de blanchir ; quand la tête d'une épingle passe facilement à travers, vous les retirez et les mettez dans de l'eau fraîche ; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au lissé ; vous donnez quelques bouillons aux poires, vous les retirez et leur donnez le temps de prendre sucre ; vous leur donnez quelques bouillons couverts, les laissez refroidir, les égouttez et les mettez dans les compotiers. Vous donnez quelques bouillons au sucre cuit : après y avoir ajouté un peu de zeste d'orange ou de citron, et lorsqu'il est refroidi, vous le versez dans les compotiers.

Compote de poires d'hiver.

Poires. . . . . 4 livres.
Sucre. 1

Vous coupez vos poires par quartiers, vous les mettez dans un vaisseau de terre ou dans une bassine de cuivre rouge, vous les faites baigner dans suffisante quantité d'eau, et ajoutez un peu de cannelle et quelques clous de girofle ; vous les couvrez bien et les faites cuire à petit feu. Quand elles sont presque cuites, vous y mettez un verre de bon vin rouge, ayant soin de remuer pour qu'elles ne s'attachent pas au fond du vaisseau ; lorsqu'elles sont cuites vous les retirez : s'il y avait trop de sucre clarifié, vous le feriez réduire, car il n'en faut qu'une petite quantité.

Compote de pommes de reinette.

Huit pommes.
Une pinte d'eau.
Sucre. . . . . 6 onces.

Coupez les pommes par la moitié, séparez-en le cœur, et les pelez ; vous mettez le sucre et l'eau dans une bassine, et y ajoutez les pommes ; vous les faites bouillir ; et, lorsqu'elles sont ramollies, vous les retirez, les laissez refroidir, et les mettez dans le compotier. Vous faites cuire le sucre à la nappe, et le versez refroidi sur vos pommes.

On peut en faire de la même manière avec des pommes de calville ; mais la reinette est toujours préférable, en ce qu'elle a plus de goût et plus de consistance pour être travaillée ; d'ailleurs on est obligé de laisser la peau à la calville, de crainte qu'elle ne se fonde trop dans le sucre clarifié.

Autre compote de pommes.

Huit pommes.
Sucre. . . . . 6 onces.

Vous choisissez de belles pommes de reinette ; et, après les avoir coupées en deux et en avoir séparé le cœur, vous les mettez dans une tourtière ou dans un plat d'argent sur le feu ; vous mettez moitié du sucre dessous, et l'autre moitié dessus ; vous garnissez de feu le couvercle de la tourtière ou du plat ; vous laissez cuire la compote jusqu'à ce que le sucre soit bien roux et soit au caramel, faisant attention de ne pas laisser brûler les pommes ; alors vous les retirez pour les servir sur la table, les plus chaudes possibles.

Compotes de pommes farcies à l'abricot.

Douze pommes.
Sucre. . . . . 10 onces.

Vous faites choix de belles pommes de reinette, bien saines et fermes ; vous avez un emporte-pièce de la largeur d'une pièce de six sous, vous l'enfoncez de queue en tête dans vos pommes ; avec la videlle, espèce de petite cuiller d'argent plus alongée que celle à café, et un peu moins large, vous en retirez la majeure partie de la pulpe, en laissant cependant assez pour lui conserver de la consistance ; cela fait, vous pelez les pommes, et les mettez à mesure dans de l'eau fraîche ; vous les faites égoutter, et les faites baigner dans de l'eau mise dans la bassine ; vous y ajoutez le sucre, et posez le tout sur le feu : quand les pommes sont assez ramollies, vous les retirez au moyen d'une cuiller, avec grande précaution, de crainte de les endommager, et les rangez dans les compotiers. Vous prenez de la marmelade d'abricots avec une cuiller à café, et, à l'aide d'une seconde petite cuiller, vous l'introduisez dans chaque pomme ; lorsqu'elles en sont toutes farcies, vous coupez l'écorce du citron de Gènes en zeste très-mince ; et, avec le même emporte-pièce qui vous a servi à ouvrir les pommes, vous en formez de petits ronds qui vous servent à refermer ces mêmes ouvertures. Vous clarifiez à la nappe le sucre où elles ont trempé ; et, lorsqu'il est refroidi, vous le versez sur les pommes dans le compotier.

On peut faire entrer différentes marmelades dans cette compote, qui est une des meilleures que l'on connaisse.

Compote de pêches.

Choisissez des pêches qui ne soient point trop mûres ; et, les conservant entières ou les coupant par la moitié, vous les mettez dans une bassine avec de l'eau sur le feu ; lorsqu'elles sont assez molles, vous les retirez et les mettez

dans de l'eau fraîche ; vous leur enlevez la peau, puis leur donnez quelques bouillons dans un petit sucre cuit au lissé ; vous les retirez ; et, lorsqu'elles sont refroidies, vous les posez dans des compotiers : vous donnez de nouveau quelques bouillons au sucre cuit, le passez et le versez sur les pêches.

Compote de verjus.

Verjus. . . . . 6 livres.
Sucre. 3

Prenez de beau verjus, que vous fendez sur le côté pour en faire sortir les pepins avec une plume, et mettez à mesure les grains dans de l'eau fraîche. Vous faites bouillir de l'eau dans une bassine d'argent ; vous y jetez le verjus ; et, lorsqu'il monte, vous retirez aussitôt la bassine et la couvrez d'un linge : lorsque le verjus est refroidi, vous le mettez de nouveau sur un feu très-doux, et l'empêchez de bouillir ; lorsqu'il est redevenu bien vert, vous le mettez dans de l'eau fraîche, et l'égouttez après qu'il est refroidi. Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au lissé ; vous y mettez le verjus ; après quelques légers bouillons, vous le retirez, l'écumez ; et, lorsqu'il est refroidi, vous le passez et le mettez dans des compotiers. Vous donnez encore quelques bouillons au sucre ; après l'avoir écumé, vous le versez sur le verjus.

Compote de coins.

Douze coins.
Sucre. . . . . 10 onces.

Vous coupez de beaux coins par quartiers, vous en séparez le cœur et les mettez à mesure dans de l'eau sur le feu ; vous les y faites bouillir jusqu'à ce que la tête d'une épingle passe facilement à travers ; vous les retirez, les mettez dans de l'eau fraîche, et peu à peu les égouttez. Vous faites cuire de beau sucre au petit lissé, dans lequel vous donnez quelques petits bouillons aux coins à deux reprises différentes ; vous les retirez, les faites égoutter, et les placez dans les compotiers : vous mettez le sucre à la nappe, y ajoutant un peu de cannelle et de girofle, vous le passez et le versez sur les coins.

Compote de marrons.

Vous préparez d'abord vos marrons, comme il a été dit aux marrons glacés (*voyez* cet article) ; quand ils sont blanchis, vous les mettez dans un sucre clarifié et cuit au petit lissé ; vous les faites frissonner quelques bouillons sur

un petit feu; vous retirez la bassine et les laissez refroidir; vous faites égoutter les marrons et les mettez dans un compotier. Vous mettez le sucre à la nappe, y ajoutant le zeste et le jus d'une orange; vous le passez à travers un linge blanc; et, lorsqu'il est refroidi, vous le versez sur les marrons.

Compote d'oranges.

Vous choisissez de belles oranges, et, après les avoir tournées avec toute la propreté possible, vous les coupez en quartiers et en séparez les pepins; vous les mettez à mesure dans de l'eau fraîche : cela fait, vous les mettez blanchir avec suffisante quantité d'eau sur le feu; quand elles sont tendres, vous les retirez et les mettez dans de l'eau fraîche.

Vous faites cuire du sucre au petit lissé; vous y faites frissonner quelques bouillons aux oranges; et, après les avoir retirées de la bassine, vous les laissez refroidir.

Vous remettez une seconde fois la bassine sur le feu; vous donnez quelques bouillons aux oranges et les faites refroidir; alors vous les mettez dans vos compotiers : vous mettez le sucre à la nappe, et, lorsqu'il est refroidi, vous le versez sur vos fruits.

Les compotes de citron se font de même; mais il faut alors avoir l'attention de se servir d'une bassine d'argent.

CHAPITRE IV.

DES FRUITS CONFITS.

Principes généraux pour bien confire les Fruits.

Pour bien confire les fruits tant au sec qu'au liquide, il y a trois bases indispensables à observer.

1° Il faut bien choisir ses fruits et connaître le moment le plus propre à les confire; ce qui a été indiqué aux temps où les substances simples doivent être mises en usage.

2° Apporter la plus grande attention à les blanchir au degré convenable; car, s'ils l'étaient trop, ils tomberaient en marmelade, et, s'ils ne l'étaient pas suffisamment, ils ne pourraient se confire; leurs pores se trouvant resserrés, le sucre ne peut y pénétrer.

3° Eviter de mettre les fruits que l'on veut confire dans un sucre trop cuit, parce qu'alors, ne pénétrant pas dans l'in-

térieur du fruit, il ne pourrait les garantir de la fermentation. Il y a des confiseurs qui, lorsque cet inconvénient arrive, ajoutent de l'eau dans le sucre clarifié ; et, par une nouvelle ébullition, enlèvent le goût de moisi, et lui donnent le degré de cuisson qu'il aurait dû avoir ; mais ce moyen n'empêche pas les fruits de rester ternes, racornis, et d'être désagréables à l'œil ; ce qui n'a pas lieu lorsque l'opération a été bien faite. Pour obvier à ces inconvéniens, nous indiquons le temps nécessaire pour confire chaque espèce de fruits.

Il arrive souvent à des fruits qui ne sont pas chargés de parties mucilagineuses de se candir ; quoique ce ne soit pas un grand défaut, on l'évite en incorporant avec le sucre clarifié de la gelée de pommes.

Je n'ai pu déterminer, dans la plupart des recettes de fruits confits, la quantité de sucre relative, parce que les fruits au liquide ne prennent pas la quantité de sucre clarifié qui leur est nécessaire, et qu'il suffit, pour les conserver en terrine, de les faire baigner dans le sucre clarifié.

Abricots verts au liquide.

Choisissez des abricots dont les noyaux ne soient pas encore assez formés pour empêcher une épingle de passer à travers; vous enlevez le duvet par la lessive, dont nous avons parlé à la recette de la marmelade d'abricots verts, page 98 ; quand ils en sont bien dépouillés, vous les jetez dans une bassine où il y a de l'eau fraîche, et les changez d'eau deux ou trois fois ; vous les mettez sur le feu pour les faire blanchir, ce que vous connaissez quand ils montent sur l'eau, et quand les piquant avec la tête d'une épingle, elle passe très-facilement à travers ; puis vous les retirez avec l'écumoire, les mettez dans de l'eau fraîche, et peu après les faites égoutter sur un tamis. Vous avez du sucre clarifié et cuit à la nappe, vous y ajoutez de l'eau pour le mettre au petit lissé. Quand il bout, vous y jetez les abricots, et leur donnez quelques bouillons ; vous les retirez en enlevant l'écume qui se trouve dessus, et les mettez dans une terrine où ils doivent nager un peu dans le sucre cuit au petit lissé ; le lendemain vous les égouttez sur une passoire ; vous augmentez la dose du sucre clarifié ; et, quand il est à la nappe, vous y mettez vos fruits auxquels vous donnez un bouillon ; vous les versez sur le tamis ; et, remettant le sucre clarifié sur le feu, vous en ajoutez de nouveau et y donnez un bouillon à vos fruits. Vous continuez cette opération pendant cinq jours, observant d'ajouter du sucre clarifié à mesure que le fruit s'en nourrit, et le laissant cuire chaque jour

un degré de plus jusqu'au terme de l'opération où il doit être au grand perlé. Vous y mettez vos abricots, et observez à chaque fois que le sucre veut monter, ce qui arrive lorsqu'il approche de la cuite, de l'agiter avec l'écumoire, ce qui fait baisser les bouillons et donne le temps de l'écumer. Lorsque les abricots ont eu quelques bouillons couverts, vous les versez avec le sucre clarifié dans une terrine, et les laissez à l'étuve jusqu'au lendemain; vous les égouttez, et les mettez bien secs dans des coffrets ou boîtes.

Vous pouvez, avec ces mêmes fruits confits, faire des compotes; il ne s'agit que de mettre un peu d'eau dans le sucre clarifié et le jus d'une orange, le faisant seulement chauffer avant de le verser sur les abricots.

Abricots verts tournés, au liquide.

Vous prenez des mêmes abricots, vous les tournez avec un petit couteau d'office, le plus également possible, et les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; vous les mettez dans une bassine avec de l'eau sur le feu; quand ils montent, vous retirez la bassine et laissez refroidir les abricots dans leur eau; alors vous les remettez sur un feu doux pour les faire reverdir; quand ils le sont suffisamment, vous les faites blanchir en augmentant le feu; et, lorsque la tête d'une épingle passe facilement à travers, vous les retirez, les mettez dans l'eau fraîche, et suivez les procédés indiqués pour les confire.

Cette méthode dispense de l'usage de la lessive; mais, comme le travail de tourner les abricots est fort long, elle est peu usitée.

Abricots en quartiers, confits.

Choisissez des abricots déjà jaunes sans être mûrs, fermes, et dont les noyaux se détachent facilement, vous les pelez légérement, et les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; vous les mettez dans une bassine avec de l'eau sur le feu; vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils montent : alors vous les prenez avec une écumoire, et les jetez dans de l'eau fraîche; quand ils sont bien refroidis vous les égouttez.

Vous avez du sucre clarifié que vous mettez au petit lissé, y ajoutant un peu d'eau; quand il est chaud, vous y placez vos abricots de manière à ce qu'ils y trempent bien; vous faites bouillir le tout un peu, et le mettez dans une terrine.

Le lendemain vous les séparez du sucre et les égouttez

bien ; vous augmentez la dose du sucre clarifié et le mettez sur le feu ; lorsqu'il est à la petite nappe, vous y versez vos abricots et leur faites faire un bouillon couvert ; vous les écumez et les mettez dans une terrine avec le sucre clarifié ; vous les égouttez le lendemain en les séparant du sucre clarifié, auquel vous en ajoutez de nouveau, et que vous remettez sur le feu ; et vous continuez cette opération pendant trois jours encore, jusqu'à ce que les fruits soient bien nourris et imprégnés du sucre. A la dernière fois vous faites cuire votre sucre au grand perlé ; vous y jetez vos abricots, auxquels vous donnez quelques petits bouillons, en remuant pour qu'ils ne s'attachent pas au fond de la bassine ; vous les retirez et les écumez ; vous les versez dans une terrine, et les placez à l'étuve avec un bon feu.

Quand vous voulez en tirer au sec, vous les égouttez et les mettez sur des ardoises en les saupoudrant légérement de sucre ; vous les retirez le lendemain pour les serrer dans des boîtes.

Si vous voulez en faire des compotes, vous mettez les abricots, après être égouttés, dans un compotier ; vous y versez le sucre clarifié et cuit, lorsqu'il est chaud, après y avoir ajouté un peu d'eau et le jus d'une belle orange.

Abricots tournés, confits.

Vous faites choix de beaux abricots bien fermes et un peu jaunes, vous les coupez en deux, en séparez les noyaux, et les tournez en les crénelant le plus légérement possible ; vous les piquez à la queue et dans le milieu avec la pointe d'un couteau, les mettant à mesure dans l'eau fraîche ; vous les posez sur le feu pour les blanchir ; et, quand ils sont confits par les procédés ci-dessus, vous les placez à l'étuve pendant un jour, et les égouttez avant de les mettre dans des coffrets ou boîtes.

Abricots confits en entier.

Choisissez des abricots d'un beau jaune, fermes encore, vous leur faites une petite incision à la tête avec la pointe d'un couteau ; vous les tenez entre l'index et le pouce de la main gauche, puis poussant le couteau à l'endroit de la queue, le noyau sort par l'extrémité opposée ; vous mettez les abricots à mesure dans de l'eau fraîche, puis sur le feu pour les blanchir. Quand l'eau commence à bouillir, vous retirez la bassine ; et, comme il s'en trouve de plus avancés les uns que les autres, vous retirez avec l'écumoire les abricots qui sont tendres sous les doigts, et laissez les autres

jusqu'à ce qu'ils soient au même degré, et les mettez tous dans de l'eau fraîche; et, lorsqu'ils sont refroidis, vous les égouttez.

Vous prenez environ six livres de sucre que vous clarifiez et faites cuire au petit lissé; lorsqu'il bout vous le retirez et y jetez les abricots; vous les mettez sur le feu, et après quelques légers bouillons, vous les retirez; le lendemain vous les séparez du sucre, que vous faites cuire à la nappe, et que vous versez bouillant dessus les fruits; et le troisième jour, lorsqu'il est au petit perlé, vous le retirez et y placez les abricots, auxquels vous donnez un bouillon; le lendemain vous les égouttez et les placez sur des ardoises saupoudrées de sucre: vous les mettez à l'étuve et les retournez pour les saupoudrer entièrement de sucre; puis vous les renfermez dans des boîtes, mettant entre chaque couche quelques feuilles de papier.

Les abricots préparés de cette manière se conservent longtemps, et forment un bel effet en coffrets, dans les desserts.

Abricots entiers farcis.

Choisissez des abricots comme les précédens, dont vous faites également sortir les noyaux; vous les blanchissez et les faites confire de même; quand ils sont égouttés, vous les entr'ouvrez à l'endroit où l'incision a été faite, et y introduisez une mirabelle ou autre petit fruit confit, séparé du noyau, que vous remplacez par un petit morceau de citron de Gènes confit; vous refermez l'abricot farci, qui est d'un très-bel effet dans les desserts.

Vous pouvez farcir ces abricots avec de la marmelade d'abricots, ou de la gelée de pommes ou de groseilles, dans le milieu desquelles vous mettez une amande pelée.

Cerises à mi-sucre.

Cerises.	6 livres.
Sucre	4

Prenez de belles cerises de Montmorenci, vous en ôtez les queues et en faites sortir les noyaux avec une plume; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit perlé; vous y jetez vos cerises et leur donnez quelques légers bouillons; vous les retirez du feu et enlevez l'écume; aussitôt après, vous les retirez de la bassine et les mettez dans un vase de terre vernissée. Le lendemain vous égouttez les cerises; et, lorsque le sucre est cuit à la petite nappe, vous les y versez de nouveau et leur donnez cinq à six bouillons; vous les re-

mettez avec le sucre dans la terrine, et leur faites passer la nuit à l'étuve ; le lendemain vous les égouttez sur un tamis, vous les dressez sur des ardoises en les saupoudrant de sucre, et les faites sécher à l'étuve.

Autres cerises à mi-sucre.

Cerises	12 livres.
Sucre en poudre	6

Choisissez de belles cerises d'un beau rouge clair, sans être trop mûres ; vous en ôtez les queues et les noyaux, et arrangez les pulpes dans un vase de terre vernissée, en mettant d'abord un lit de cerises, ensuite une couche de sucre par-dessus, et continuant ainsi alternativement ; vous laissez le tout dans cet état pendant quarante-huit heures, pour faire subir aux cerises une légère fermentation. Au bout de ce temps, vous versez le mélange dans une bassine, et lui donnez trois ou quatre bouillons : vous le laissez refroidir dans un vase de terre ; et, le lendemain, vous égouttez vos cerises sur des claies.

Cette méthode est la seule à employer lorsqu'on veut mettre des cerises en boîtes et en dragées : elle leur donne une chair ferme, et leur conserve toute leur beauté.

Cerises au liquide, framboisées.

Cerises.	6 livres.
Sucre.	4

Vous choisissez de belles cerises à courtes queues, que vous enlevez ainsi que les noyaux ; vous faites bouillir le sucre clarifié et cuit à la nappe, et y jetez les cerises, et leur faites faire quelques bouillons, ayant soin d'agiter la bassine par intervalles pour que les fruits trempent bien dans le sucre cuit ; après une vingtaine de bouillons, vous les retirez du feu et les mettez dans une terrine. Le lendemain vous les séparez du sucre, que vous faites cuire à la nappe ; vous y remettez vos cerises pour leur donner quelques bouillons ; vous répétez cette opération deux fois en deux jours différens, en ajoutant chaque fois un peu de sucre clarifié, à mesure que les cerises s'en imprègnent : vous lui donnez un degré de cuisson de plus à chaque fois, et à la quatrième il doit être au grand perlé. Le lendemain vous mettez les cerises avec le sucre cuit dans des pots, que vous ne remplissez pas entièrement, afin d'y ajouter de la gelée de groseilles framboisées ; quand elle est refroidie, vous couvrez les pots avec du papier blanc.

Cerises propres aux dragées.

Cerises	6 livres.
Sucre	4

Vous ôtez les queues et noyaux des cerises bien choisies, et les réunissez au sucre lorsqu'il est cuit au petit boulé; vous les remuez légérement avec l'écumoire pour leur faire prendre sucre; après une vingtaine de bouillons vous versez le tont dans une terrine; le lendemain vous égouttez les cerises; et, lorsque le sucre est au petit perlé, vous les y réunissez de nouveau; après une douzaine de bouillons, vous mettez le mélange dans la terrine, et lui faites passer un jour à l'étuve. Lorsque vous voulez disposer vos cerises pour en faire des dragées, vous mettez la terrine au bain-marie, pendant deux heures, vous faites égoutter les cerises pendant un jour; vous les roulez l'une après l'autre dans la main, les posez sur des ardoises, et les faites sécher à l'étuve. Au bout de cinq à six jours, vous les mettez dans de la ratissure de dragées ou dans du sucre en poudre très-fine, et les laissez à l'étuve jusqu'à ce que vous vouliez les travailler à la bassine, ainsi qu'il sera dit.

Cerises bottées.

Cerises	9 livres.
Sucre	8

Prenez de belles cerises, vous ôtez les queues et les noyaux a six livres d'entre elles, et coupez seulement la moitié des queues du surplus; vous les faites confire toutes ensemble, comme les cerises à mi-sucre; vous les égouttez sur un clayon d'osier très-serré; vous prenez celles auxquelles vous avez conservé la moitié des queues, et appliquez quatre de celles sans queues et sans noyaux par-dessus. Lorsqu'elles sont bien attachées ensemble, vous les tournez dans les doigts pour les rendre rondes et bien unies : vous les rangez à mesure sur des ardoises, la queue en haut, et les saupoudrez légérement avec du sucre en poudre très-fine : vous les mettez à l'étuve; le lendemain vous les retournez, et les saupoudrez de nouveau; lorsqu'elles sont suffisamment sèches, vous les serrez dans des boîtes pour les servir.

Cerises en bouquets.

Vous choisissez des cerises égales en grosseur, vous en formez de petits bouquets de cinq à six réunies, et que vous assujettissez en attachant les queues avec du fil. Vous avez

du sucre clarifié, vous en faites cuire au soufflé la même quantité que vous avez de cerises, que vous mettez dedans pour la retirer de la bassine après une quinzaine de bouillons; vous écumez le sucre et mettez le tout dans une terrine à l'étuve; le lendemain vous les égouttez et les faites sécher.

Framboises en pots.

Choisissez des framboises d'un beau rouge, sans être trop mûres, que vous épluchez; vous les mettez dans même quantité de sucre cuit au petit boulé; après dix ou douze bouillons, vous écumez et versez le mélange dans une terrine; le lendemain vous les égouttez et les mettez dans des pots; vous ajoutez un verre de décoction de cerises ou de groseilles dans le sucre; et, lorsqu'il est revenu à la nappe, vous le versez sur les framboises. Vous avez eu soin de ne pas remplir entièrement les pots, afin de recouvrir les framboises d'une couche de gelée de groseilles : quand les pots sont refroidis, vous y appliquez un rond de la même grandeur en papier blanc trempé dans de l'eau-de-vie, et les recouvrez d'un double papier blanc.

Framboises séchées.

Vous épluchez bien des framboises choisies comme les précédentes; vous clarifiez même quantité de sucre que vous faites cuire au petit boulé; vous y réunissez les framboises, auxquelles vous donnez un bouillon couvert, et versez le mélange dans une terrine; le lendemain vous les égouttez, et, après les avoir rangées sur des ardoises, vous les faites sécher à l'étuve. On peut aussi les mettre en dragées, lorsqu'elles ont été confites de cette manière.

Groseilles blanches du Bar, confites en grappes.

Groseilles. . . . . 6 livres.
Sucre. 6

Faites choix de belles groseilles blanches bien mûres, les plus grosses possible, et dont la grappe soit longue et bien garnie; vous en faites sortir les pepins avec une plume. Lorsque le sucre est clarifié et cuit au boulé, vous retirez la bassine du feu pour y réunir les groseilles; vous les remuez très-légérement avec l'écumoire, et, après quelques minutes, vous les remettez sur le feu; vous leur donnez un bouillon couvert, vous retirez la bassine : vous enlevez légérement l'écume avec une cuiller, et les mettez dans des pots que vous couvrez de papier le lendemain.

Vous pouvez faire également usage de groseilles rouges.

Epine-vinette en bouquets.

Epine-vinette. . . . . 6 livres.
Sucre. . . . . 5 livres 8 onces.

Vous choisissez de belle épine-vinette, bien rouge et bien mûre, vous en formez de petits bouquets attachés par un fil; vous faites cuire le sucre au petit boulé, et y faites faire quelques bouillons à l'épine-vinette, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement crevée; vous retirez la bassine, et, quand l'écume est enlevée, vous versez le mélange dans une terrine. Le lendemain vous égouttez l'épine-vinette et la dressez sur des ardoises; vous la saupoudrez de sucre, et la mettez à l'étuve : vous la retournez, la saupoudrant de nouveau; et, lorsqu'elle est assez sèche, vous l'arrangez dans des boîtes par lits séparés chacun par quelques feuilles de papier. Cette confiture fait un très-bel effet dans les coffrets; elle a les mêmes vertus que la gelée.

Epine-vinette en grappe, au liquide.

Prenez de belle épine-vinette bien mûre, et dont les grappes soient bien garnies et sans pepins; vous clarifiez même quantité de sucre, et le faites cuire au petit boulé, vous y donnez quelques bouillons à l'épine-vinette jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement crevée, et vous enlevez l'écume; vous versez le mélange dans une terrine, et le mettez en pots le lendemain.

Noix blanches confites.

Vous choisissez des noix de la plus grosse espèce, lorsqu'elles ne sont encore que vertes, et que le bois n'en est pas encore formé; vous les pelez jusqu'au blanc, les jetant à mesure dans de l'eau fraîche; vous mettez de l'eau dans une bassine sur le feu, et, lorsqu'elle bout, vous y mettez vos noix et une poignée d'alun concassé pour les rendre bien blanches; vous les retirez quand la tête d'une épingle passe facilement à travers, et les mettez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifiez de très-beau sucre et le mettez au lissé; vous le versez, lorsqu'il est refroidi, sur vos noix hors de l'eau, et mises dans une terrine; vous réitérez cette opération pendant trois jours de suite, en mettant le sucre cuit sur le feu, après en avoir séparé les noix : il ne faut pas que le sucre bouille pendant ces trois fois, ni que les noix aillent sur le feu, ce qui les ferait noircir. Vous faites cuire pendant cinq jours le sucre de degré en degré, depuis le lissé

jusqu'au grand perlé, et toujours séparément des noix sur lesquelles vous le versez. Lorsqu'il a atteint chacune de ces cuites, et qu'il est refroidi, vous ajoutez à chaque fois un peu de sucre clarifié, parce que les noix le font un peu diminuer à mesure qu'elles s'en nourrissent; vous l'écumez toujours avant de le verser. A la dernière fois, vous mettez le mélange à l'étuve pendant douze heures, et vous égouttez les noix pour les mettre en coffrets ou dans des boîtes.

C'est une confiture d'un très-bon goût et excellente pour l'estomac.

Noix noires confites.

Vous pêlez légérement des noix vertes, sans en découvrir le blanc, en les mettant à mesure dans de l'eau fraîche, puis sur le feu, dans une bassine, avec de l'eau : quand elles ont blanchi vous les remettez dans de nouvelle eau fraîche, et les faites confire comme celles de la recette précédente. Quand vous voulez en faire nsage, vous les égouttez, vous les mettez sur des ardoises saupoudrées de sucre, et les faites sécher à l'étuve.

Reines-claudes au liquide.

Prenez des reines-claudes d'une belle grosseur, sans être mûres ni colorées, bien fermes et d'un beau vert; le noyau doit s'en détacher facilement : vous coupez le bout de leur queue et les piquez en divers endroits, et notamment près de la queue avec un petit poinçon; vous les mettez dans une bassine pleine d'eau sur le feu, de manière qu'elles baignent à l'aise. Quand l'eau est chaude à ne pouvoir y endurer le doigt, vous les retirez; et, le lendemain, vous les remettez sur un petit feu, dans la même eau; vous versez dessus une poignée ou de sel, ou d'épinards, ou de verjus; vous les entretenez chaudes sans faire bouillir l'eau, pendant deux ou trois heures, remuant par intervalle avec la spatule; quand elles sont bien reverdies, vous augmentez le feu; et, lorsqu'elles montent au-dessus de l'eau, vous les versez dans de l'eau fraîche, renouvelée à différentes fois pour les bien refroidir, ensuite vous les égouttez.

Vous faites cuire de beau sucre à la nappe, vous y ajoutez un peu d'eau pour le mettre au petit lissé; vous y mettez vos reines-claudes, et leur donnez sept à huit bouillons dans le sucre cuit : après l'avoir écumé vous versez le mélange dans une terrine. Pendant les quatre jours suivans vous faites subir au sucre, séparé des reines-claudes, différens degrés de cuisson à chaque fois, avant de le réunir aux prunes; ex-

cepté aux deux dernières façons, que vos prunes s'y trouvent réunies pour y recevoir un bouillon couvert; lorsque le sucre est au perlé, vous mettez le mélange passer deux nuits à l'étuve; et, pour les tirer au sec, vous les égouttez.

Mirabelles confites.

Choisissez de belles mirabelles qui ne soient pas trop mûres, vous les piquez et les mettez dans de l'eau fraîche; vous les mettez ensuite dans de l'eau bouillante; et, quand elles montent, vous les retirez avec l'écumoire, et les remettez dans de nouvelle eau fraîche. Vous ajoutez un peu d'eau au sucre clarifié, et, lorsqu'il bout, vous y jetez les mirabelles, auxquelles vous donnez un bouillon couvert; vous les écumez et les retirez; le lendemain vous les égouttez et remettez le sucre à la nappe; vous y versez les mirabelles et les retirez après un bouillon couvert; vous continuez comme pour les reines-claudes, puis les égouttez quand vous voulez les mettre en coffrets.

Poires de beurré confites.

Faites choix de poires de beurré d'Angleterre, pas trop mûres; lorsque les pepins en sont noirs, elles sont bonnes à confire; vous les mettez dans de l'eau sur le feu; quand elles sont ramollies vous les retirez et les mettez refroidir dans de l'eau fraîche; vous les pelez le plus légérement possible; vous leur coupez le bout de la queue, les piquez jusqu'au cœur, et les jetez à mesure dans de l'eau fraîche. Cela fait vous les remettez sur le feu, et jetez une poignée d'alun dans l'eau que vous faites bouillir; quand la tête d'une épingle pénètre facilement dans les poires, elles sont assez blanchies; et, après les avoir refroidies dans de l'eau fraîche, vous les égouttez.

Vous mettez de l'eau dans du sucre à la nappe, pour le rendre au petit lissé: quand il bout, vous y réunissez vos poires et leur faites prendre un bouillon couvert; vous écumez et versez le mélange dans une terrine. Le lendemain vous égouttez les poires, et faites revenir le sucre au petit lissé, y ajoutant un peu de sucre clarifié : vous le versez sur les poires, et opérez de même pendant les trois jours suivans, augmentant à chaque fois le degré de cuisson du sucre jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé; vous y joignez les poires et leur donnez un bouillon couvert; vous écumez et mettez le tout dans une terrine à l'étuve; vous égouttez les poires deux jours après pour les mettre en coffrets ou boîtes, ou pour en faire des compotes.

Comme la poire se candit facilement, vous pouvez, lorsque vous donnez la dernière façon, joindre un peu de gelée de pommes dans le sucre cuit, et les faire bouillir ensemble. Ce moyen ne s'emploie que pour les poires confites au liquide.

Poires de rousselet confites.

Prenez de belles poires de rousselet, que vous préparez comme les précédentes, et finissez de même.

Le rousselet est la meilleure poire confite que l'on puisse manger; elle n'est jamais aussi blanche que le beurré, parce qu'elle rougit dans le sucre cuit.

Bergamote musquée confite.

La bergamote est une excellente petite poire d'automne; elle peut se confire comme les précédentes.

Pêches vertes confites.

Cueillez de petites pêches vertes, au travers desquelles la tête d'une épingle puisse passer facilement sans être arrêtée par le noyau, qui ne doit pas encore être formé.

Vous enlevez le duvet par la lessive (1), vous les faites blanchir, et les mettez dans l'eau fraîche; vous faites cuire le sucre au petit lissé, vous y donnez deux ou trois bouillons aux pêches, et les retirez : le lendemain vous les égouttez, et continuez l'opération comme pour les abricots verts.

Pêches au liquide.

Faites choix de belles pêches dans leur grosseur, bien fermes, et un peu avant leur maturité; vous les piquez avec une grosse épingle, et les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; vous les faites blanchir : quand elles sont tendres, vous les retirez pour les remettre dans de l'eau fraîche.

Vous mettez du sucre clarifié au petit lissé : quand il est sur le point de bouillir, vous le versez sur les pêches; le lendemain, vous les séparez du sucre, que vous mettez a la petite nappe, et le jetez de nouveau sur les fruits; le troisième jour, même opération lorsque le sucre est à la nappe; le quatrième, vous le faites cuire au petit perlé, y mettez les pêches et leur donnez un bouillon couvert : le lendemain, lorsque votre sucre est au grand perlé, vous y jetez vos pêches; vous leur donnez trois ou quatre bouillons, et les laissez deux jours à l'étuve.

Vous pouvez les tourner comme les abricots, et les gla-

(1) Voyez à la recette de la Marmelade d'Abricots verts, p. 98.

cer; ce qui fait un très-bel effet. A mesure que les pêches prennent sucre, il faut avoir soin d'ajouter un peu de sucre clarifié, et de l'écumer chaque fois que vous le sortez du feu.

Pêches confites en quartiers.

Prenez des pêches très-fermes, semblables aux précédentes; vous les coupez par quartiers, vous les pelez en côtes, les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, et ensuite sur le feu, pour les faire blanchir : quand la tête d'une épingle passe facilement au travers, vous les retirez et les remettez de nouveau dans de l'eau fraîche. Vous les mettez dans un sucre cuit au petit lissé, et suivez les procédés ci-dessus pour les fruits. Les pêches en quartiers forment un très-bel effet avec les coffrets : on peut les glacer.

Pour cela, vous égouttez bien vos fruits de leur sucre; vous les passez promptement dans de l'eau tiède, pour en dégraisser la superficie, qui se trouve garnie de sucre cuit : sans cette précaution, la glace ne pourrait prendre. Vous clarifiez suffisamment du sucre, que vous faites cuire au petit soufflé, vous y jetez vos fruits et ôtez la bassine de dessus le feu; après avoir laissé reposer le sucre un instant vous le faites blanchir en frottant les côtés intérieurs de la bassine avec une fourchette; quand il commence à blanchir et à se figer aux bords de la bassine, vous donnez un petit tour dans le milieu avec la fourchette; vous retirez, aussitôt après, vos fruits à l'aide d'une cuiller et d'une fourchette, et les dressez sur des clayons : ils sèchent promptement et sont parfaitement glacés.

Les pavies se confisent de la même manière.

Figues au liquide.

Choisissez de belles figues vertes, un peu avant leur maturité; vous les piquez, et les mettez à mesure dans de l'eau fraiche, et suivez les mêmes procédés pour les reverdir que pour les prunes : quand elles le sont, vous poussez le feu pour les blanchir; vous les retirez lorsque la tête d'une épingle passe facilement au travers; et, après les avoir mises dans de l'eau fraîche, vous les égouttez.

Vous mettez un demi-quart d'eau dans suffisante quantité de sucre clarifié, pour le rendre au petit lissé : quand il est prêt à bouillir, vous le jetez sur les figues, et recommencez ainsi pendant trois jours de suite, en augmentant chaque jour la cuite du sucre d'un degré. Aux deux dernières façons, lorsqu'il en est aux petit et grand perlés,

vous y réunissez les figues pour leur donner un bouillon couvert; vous placez le mélange dans des vases à l'étuve pendant deux jours, puis vous égouttez les figues pour les mettre en coffrets, ou les glacer, ou les mettre au candi.

Angélique confite.

Vous choisissez de belles tiges d'angélique bien tendres : après les avoir coupées de la longueur de six à huit pouces, vous les mettez dans de l'eau sur le feu ; quand elle est prête à bouillir, vous la retirez, et y laissez infuser l'angélique pendant une heure : elle s'y ramollit de manière à permettre d'enlever les filamens avec un couteau, et la superficie de la première peau. Vous les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, et dans une bassine avec de l'eau sur le feu ; vous les y faites bouillir fortement, jusqu'à ce qu'elles soient blanchies, c'est-à-dire, quand la tête d'une épingle passera facilement à travers ; vous retirez la décoction, et y ajoutez une poignée de sel ou un peu de verjus ; vous laissez refroidir les tiges dans la même eau ; vous les remettez ensuite dans de l'eau fraîche, et les faites égoutter.

Vous faites bouillir du sucre cuit au petit lissé ; vous y jetez l'angélique, et retirez le mélange après quelques bouillons. Le lendemain vous en séparez le sucre cuit, que vous mettez à la nappe ; vous y réunissez l'angélique pour lui faire prendre quelques bouillons : vous réitérez ainsi deux jours de suite, en ajoutant chaque fois un peu de sucre clarifié. Vous faites, enfin, cuire le sucre au grand perlé ; vous y donnez un bouillon à l'angélique ; vous la laissez dans le sucre cuit pendant un jour ; vous l'égouttez, et la faites sécher sur des ardoises à l'étuve : le lendemain vous la retournez ; et, quand elle est sèche, vous la mettez dans des boîtes. On peut aussi la glacer.

L'angélique confite est stomachique, céphalique, apéritive, sudorifique et vulnéraire.

Angélique farcie.

Vous prenez des tiges de diverses grosseurs, que vous préparez comme les précédentes ; vous faites entrer ces angéliques l'une dans l'autre, par degrés de grosseur ; vous les blanchissez et les finissez comme ci-dessus.

Marrons confits.

Choisissez des marrons de Lyon les plus beaux, dont vous enlevez la première peau ; mettez ensuite deux bassines sur le feu : lorsque l'eau de la première bout, veus y jetez les

marrons, et, après quelques bouillons, vous les passez dans la seconde eau pour achever de les blanchir; ce que vous reconnaîtrez lorsque la tête de l'épingle passera facilement à travers : retirez alors les marrons l'un après l'autre avec l'écumoire; vous en lavez bien la peau, et les mettez à mesure dans une bassine où il y a de l'eau tiède, et où vous avez exprimé le jus d'un citron; vous les égouttez, et y passez de l'eau fraîche.

Vous leur donnez quelques bouillons dans du sucre clarifié et cuit au lissé : le lendemain vous les mettez à l'étuve, où vous les égouttez; vous remettez le sucre sur le feu, et le faites cuire à la nappe; vous y donnez un bouillon aux marrons, et écumez; le troisième jour, vous les égouttez, et faites cuire le sucre au petit perlé; les marrons y reçoivent encore un bouillon : quand ils sont refroidis dans le sucre, et égouttés, vous les glacez de la manière suivante :

Vous les jetez dans du sucre clarifié et cuit au soufflé; vous blanchissez le sucre en frottant les parois intérieures de la bassine avec une fourchette : lorsque vous le voyez blanchir, vous retirez les marrons, le plus promptement possible, avec une écumoire que vous glissez adroitement dessous, pour ne pas les écraser : vous les posez sur des clayons; ils y sèchent rapidement, et forment une belle glace.

Le sucre cuit qui vous reste s'emploie pour confire d'autres fruits, ou pour en mettre en compotes.

Verjus au liquide.

Verjus.	6 livres.
Sucre.	6

Vous fendez le verjus pour en séparer les pepins; vous le mettez dans de l'eau bouillante; et; après trois ou quatre bouillons, vous posez la bassine sur des cendres chaudes, et la couvrez : quand le verjus est reverdi, vous l'égouttez sur un tamis. Vous faites cuire le sucre au boulé; et, après dix à douze bouillons donnés au verjus, vous versez le mélange dans une terrine; le lendemain, vous le séparez, l'égouttez, et le mettez dans des pots. Vous remettez le sucre à la nappe : lorsqu'il est refroidi, vous le versez sur le verjus et couvrez les pots.

Verjus au sec.

Vous préparez et blanchissez le verjus, oomme le précédent; vous clarifiez le sucre, et le faites cuire au perlé; vous y donnez quelques bouillons au verjus, que vous égouttez le lendemain; vous mettez le sucre au grand perlé; vous

donnez un bouillon couvert au verjus, et l'écumez; le lendemain, vous égouttez le verjus, et le mettez sur des ardoises à l'étuve, en le saupoudrant de sucre.

Muscat pelé, confit au liquide.

Muscat	4 livres.
Sucre	4

Choisissez de beau muscat, bien mûr et ayant la peau verte; vous le pelez, et en ôtez les pepins avec une plume; vous le mettez dans de l'eau sur un feu doux, pendant une heure ou deux, pour le faire reverdir, ayant soin de couvrir la bassine, et de maintenir l'eau seulement chaude.

Vous clarifiez le sucre; et, lorsqu'il est cuit à la plume, vous y réunissez le muscat, auquel vous donnez une quinzaine de bouillons; vous versez le mélange dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous égouttez le muscat; vous le mettez dans des pots; vous donnez quelques bouillons au sucre, pour le mettre à la nappe, et le versez sur le muscat, quand il est refroidi, puis vous couvrez les pots.

Muscat en grappe, tiré au sec.

Faites choix de beau muscat ferme, et avant la maturité; mettez-le dans partie égale de sucre clarifié et cuit à la plume : après dix ou douze bouillons couverts, vous l'écumez, et mettez le mélange dans une terrine : le lendemain vous égouttez le muscat, le posez sur des ardoises saupoudrées de sucre, et le faites sécher à l'étuve pendant trois jours, ayant soin d'en retourner les surfaces chaque jour.

Coins au liquide.

Choisissez des coins bien mûrs, d'un beau jaune et bien sains; vous les piquez avec une grosse épingle, et les mettez à mesure dans de l'eau fraîche; vous les posez ensuite sur le feu avec de l'eau dans une bassine; et quand, après avoir bouilli, ils sont assez attendris, vous les jetez dans de l'eau fraîche; vous les coupez par quartiers, vous en ôtez le cœur et les pelez, les remettant à mesure dans de l'eau fraîche : vous les achevez de blanchir jusqu'à ce que la tête d'une épingle passe facilement au travers; vous les retirez et les mettez dans de l'eau fraîche; vous les égouttez deux heures après. Vous avez du sucre clarifié à la nappe, auquel vous ajoutez un quart d'eau pour le mettre au lissé; vous lui donnez un bouillon, le retirez, l'écumez, et le versez sur les coins. Le lendemain vous les égouttez; et, lorsque le sucre

est remis à la nappe, vous y jetez les fruits pour les faire frissonner quelque temps; vous donnez encore deux cuites au sucre pendant les deux jours suivans, et le versez sur les fruits. Enfin, vous le faites cuire au perlé, et y donnez deux bouillons aux coins; puis vous mettez le mélange à l'étuve jusqu'au lendemain, que vous mettez les coins en pots.

Pour donner à cette confiture une belle couleur rose, vous délayez un peu de carmin ou de cochenille en poudre, que vous faites bouillir avec très-peu de crême de tartre et d'alun; vous passez le tout à travers un linge, et l'incorporez dans le sucre clarifié que vous versez dessus les coins. Vous pouvez aussi les faire au glacé.

Fleur d'orange au liquide.

Fleur d'orange.................. 3 livres.
Sucre......................... 2 livres 8 onces.

Cueillez par un beau temps, et avant la grande chaleur du jour, de la fleur d'orange de la plus belle qualité, et bien nourrie : vous la jetez dans de l'eau bouillante, et la retirez quand elle commence à s'amollir; vous la mettez dans une nouvelle bassine d'eau bouillante, où vous avez exprimé le jus d'un citron; elle achève de s'y blanchir; et, quand elle s'écrase facilement sous les doigts, vous la mettez dans de l'eau fraîche, en ajoutant le jus d'un citron; vous l'égouttez deux heures après. Vous clarifiez du sucre suraffiné, que vous mettez au petit lissé : lorsqu'il est tiède, vous y joignez les fleurs; le lendemain, vous l'en séparez pour lui donner quelques bouillons; quand il n'est plus que tiède, vous le versez sur la fleur d'orange; vous continuez ainsi pendant les deux jours suivans. Enfin, vous faites cuire le sucre à la grande nappe; et quand il est tiède, vous y incorporez les fleurs sans mettre la bassine sur le feu; le lendemain, vous les égouttez, les rangez sur des tamis; vous les saupoudrez de sucre et les portez à l'étuve : trois jours après, vous les retournez, et les renfermez dans des boîtes pour vous en servir au besoin.

Boutons de fleur d'orange confits.

Choisissez de gros boutons de fleur d'orange bien fermes; vous leur faites une petite incision à la queue et dans le milieu; vous les mettez dans un linge blanc, que vous liez, et vous les serrez un peu pour empêcher le bouton de s'ouvrir pendant l'opération; vous les jetez, ainsi empaquetés, dans de l'eau bouillante où vous avez exprimé le jus d'un citron; vous y joignez une poignée d'autres boutons de fleur

d'orange sans être enveloppés, afin de juger par eux quand les autres seront blanchis : quand ils sont tendres sous le doigt, vous retirez le petit sac; vous mettez la fleur dans de l'eau fraîche, que vous renouvelez trois fois pour bien les rafraîchir; vous les égouttez et les mettez au sucre comme la fleur d'orange.

Oranges de Portugal tournées, au liquide.

Vous choisissez de belles oranges à écorce épaisse; vous les tournez, et les mettez à mesure dans de l'eau fraîche; vous les mettez dans l'eau bouillante, et les y laissez jusqu'à ce que la tête d'une épingle y entre en n'appuyant que légérement; vous les mettez dans de l'eau fraîche. Faites bouillir du sucre cuit au lissé; versez-y les oranges et leur donnez quelques bouillons : vous écumez, et mettez le mélange dans une terrine; le lendemain vous égouttez; et, après avoir donné quelques bouillons au sucre cuit, vous le versez sur les fruits. Le troisième jour, vous mettez le sucre à la nappe : après y avoir ajouté un peu de sucre clarifié, vous y réunissez les oranges, auxquelles vous faites prendre un bouillon couvert; vous réitérez de même pendant les deux jours suivans; à la dernière façon, vous cuisez le sucre au perlé; vous y donnez un bouillon aux oranges, et les mettez en pots. Vous pouvez aussi les glacer.

Oranges en quartiers au liquide.

Vous faites choix d'oranges semblables aux premières; vous marquez quatre séparations dans l'orange, sans que les quartiers se détachent : vous suivez, pour les blanchir, le procédé ci-dessus; et, quand elles sont bien confites, alors vous divisez les quartiers pour en faire des compotes ou les mettre en boîtes.

Oranges tournées et glacées.

Vous prenez la même qualité d'oranges, que vous tournez à l'endroit de la queue, vous appuyez avec un emporte-pièce pour former une ouverture qui sert à les vider lorsqu'elles sont blanchies; vous les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, et ensuite dans de l'eau bouillante pour les blanchir; ce que vous reconnaîtrez lorsque la tête d'une épingle passera au travers sans résistance : alors vous les retirez et les mettez dans de l'eau fraîche; vous les videz ensuite avec la videlle de la largeur de l'ouverture précitée, et les lavez bien proprement.

Vous clarifiez de beau sucre, que vous faites cuire à la nappe; vous y ajoutez un peu d'eau pour le mettre au lissé; vous y donnez quelques bouillons aux oranges; vous les égouttez le lendemain; et, lorsque le sucre est cuit séparément à la petite nappe, vous le mettez dessus, et continuez la même opération pendant les deux jours suivans, ayant soin d'ajouter chaque fois un peu de sucre clarifié : vous le mettez enfin au perlé, et y donnez un bouillon couvert aux oranges; vous écumez, et les versez dans des terrines.

On peut confire de la même manière des oranges en quartiers, ainsi que celles de la Chine, de la Porte, et les oranges aigres ou bigarades.

La pelure des oranges tournées se nomme *roquille;* vous en faites un paquet que vous mettez avec les oranges pour les blanchir et les confire : vous les retirez à la troisième façon; vous les égouttez et les mettez à l'étuve en remuant de temps en temps, pour qu'elles ne s'attachent pas ensemble; lorsqu'elles sont sèches, vous les renfermez dans des boîtes. Vous pouvez en mettre en dragées.

Oranges de Chine au liquide.

Les oranges de Chine nous viennent par la voie de la Provence ou de Turin; on les choisit vertes, de la grosseur d'une noix; vous les mettez dans une bassine avec de l'eau sur le feu, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient assez ramollies pour que la tête d'une épingle puisse passer à travers sans résistance; vous les mettez dans de l'eau fraîche, et les y laissez pendant quatre jours, ayant soin de renouveler l'eau trois fois le jour; ce qui leur fait perdre leur amertume.

Vous mettez du sucre clarifié au petit lissé; lorsqu'il bout, vous y jetez les oranges, et leur donnez un bouillon couvert; vous les écumez et versez dans une terrine. Le lendemain vous les égouttez et faites cuire le sucre à la nappe; vous y mettez vos fruits, et leur faites prendre un bouillon couvert; vous leur donnez encore deux façons semblables. A la dernière, vous mettez le sucre au perlé; et, lorsque le bouillon couvert a eté donné, vous mettez les oranges avec le sucre cuit dans des pots que vous couvrez le lendemain. Vous pouvez les conserver en terrine, pour en tirer au sec et pour mettre en coffrets.

Oranges de Chine, tournées et glacées.

Vous les choisissez un peu plus grosses que les premières; vous les tournez, les mettant à mesure dans de l'eau fraîche,

puis le tout sur le feu ; et suivez les procédés ci-dessus pour les blanchir et les confire ; et, au lieu de les mettre en pots, vous les glacez.

Citrons confits.

Choisissez de beaux citrons, dont l'écorce soit bien unie ; vous les tournez, leur faites une ouverture à l'endroit de la queue avec un emporte-pièce, et les mettez à mesure dans de l'eau fraîche ; vous les faites blanchir, et les videz comme les oranges ; vous les faites confire et les glacez de même.

Vous confisez de cette manière les cédrats, limons et poncires.

Citrons confits en quartiers.

Prenez des citrons qui aient l'écorce épaisse ; vous les coupez par quartiers, et les mettez sur le feu avec de l'eau pour les blanchir . quand la tête d'une épingle passe facilement au travers, vous les mettez dans de l'eau fraîche. Vous clarifiez du sucre, que vous mettez au petit lissé ; lorsqu'il bout, vous y jetez vos quartiers de citrons, et, après un bouillon couvert, vous les retirez et écumez. Le lendemain vous les égouttez, et mettez le sucre à la petite nappe ; vous y jetez les citrons, et leur donnez trois ou quatre bouillons.

Vous leur donnez encore deux façons, en ajoutant chaque fois un peu de sucre clarifié ; vous le mettez en dernier lieu au perlé ; et, après y avoir donné un bouillon couvert à vos fruits et les avoir écumés, vous les conservez dans des terrines pour les glacer au besoin.

Petits citrons verts des îles, confits.

Vous pouvez vous procurer en France de ces petits citrons dans de fortes orangeries ; vous leur faites une petite incision dans le milieu avec la pointe d'un couteau, afin qu'ils puissent mieux se nourrir de sucre ; vous les faites blanchir ; et, quand ils se ramollissent sous les doigts, vous les retirez du feu, et les laissez dans la même eau. Le lendemain vous les remettez sur un feu doux, que vous conduisez de manière à ce que l'eau ne soit que chaude ; vous y jetez une poignée de sel ; vous remuez par intervalles avec une spatule ; et, lorsque les citrons sont bien reverdis, vous poussez le feu, et leur donnez quelques bouillons jusqu'à ce que la tête d'une épingle passe très-facilement à travers ; alors vous les mettez dans de l'eau fraîche et les égouttez.

Vous ajoutez un peu d'eau dans du sucre clarifié pour le mettre au lissé ; lorsqu'il bout, vous y donnez un bouillon

couvert au citron. Le lendemain vous les égouttez ; et, lorsque le sucre est à la petite nappe, vous y donnez un bouillon aux citrons : vous leur donnez ainsi trois façons, en ajoutant chaque fois un peu de sucre clarifié, et augmentant la cuisson du sucre d'un degré. A la dernière vous faites cuire le sucre au perlé, et y donnez un bouillon aux fruits ; puis vous les mettez dans une terrine à l'étuve, et les laissez dans le sucre cuit pour les glacer au besoin.

Si vous voulez les tirer au sec pour les mettre en dragées, vous les faites sécher sur des tamis à l'étuve.

Cédrats confits en quartiers.

Vous choisissez de beaux cédrats, que vous coupez par quartiers ; vous les mettez dans une bassine avec de l'eau sur le feu ; vous les faites cuire à grands bouillons ; et, lorsque la tête d'une épingle passe facilement au travers, vous les mettez dans de l'eau fraîche ; et suivez, pour les confire, les mêmes procédés que pour les citrons en quartiers. Vous pouvez les glacer ou les mettre au candi.

Zestes de citrons confits.

Choisissez de beaux citrons qui aient l'écorce épaisse, que vous enlevez par zestes, les jetant dans de l'eau sur le feu pour les faire blanchir ; quand ils s'écrasent facilement sous les doigts, vous les enlevez et les mettez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifiez de beau sucre et le mettez au petit lissé ; vous le versez chaud sur vos zestes de citrons : le lendemain vous l'en séparez ; et, quand il a pris quelques bouillons, vous le jetez de nouveau sur les zestes. Vous leur donnez encore deux façons ; à la première vous faites cuire le sucre à la grande nappe, après y avoir ajouté un peu de sucre clarifié ; et à la dernière, lorsqu'il est cuit au perlé, vous y mettez les zestes et leur donnez un bouillon couvert. Lorsqu'ils sont refroidis, vous les égouttez et les faites sécher à l'étuve, et ensuite vous les glacez ou les préparez au candi.

Les zestes d'oranges se confisent de la même manière.

Citronnats confits.

Vous prenez des écorces de citrons dont vous séparez la plus forte partie du blanc que vous jetez ; vous les coupez en long de huit lignes sur une demi-ligne d'épaisseur ; vous les faites blanchir et confire comme ci-dessus, puis vous les faites sécher pour les mettre au candi.

CHAPITRE V.

Des Fruits candis.

Les fruits candis sont des confitures de fruits ordinairement entiers sur lesquels on a fait candir du sucre, après qu'ils ont été cuits dans le sucre clarifié; ce qui les rend comme de petits rochers cristallisés de diverses formes et figures.

Poires au candi.

Lorsque les poires sont confites, comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, vous les égouttez du sucre clarifié, et les mettez sécher à l'étuve sur des tamis; lorsqu'elles sont bien sèches, vous les arrangez dans le candissoire que vous remplissez. Vous faites cuire du sucre clarifié au soufflé, et le versez dans votre moule ou candissoire que vous mettez à l'étuve pendant huit à dix heures. Au bout de ce temps vous égouttez les fruits et les retirez du candissoire en le renversant et frappant légérement dessus : vous disposez vos poires sur des tamis, et les mettez passer une nuit à l'étuve.

Il est essentiel que les fruits soient bien secs avant d'être mis au candi, sans quoi il s'en détacherait en les sortant du candissoire. Certains fruits sans consistance, tels que les abricots, qui se sèchent difficilement à l'étuve, se candissent aussi très-difficilement.

Les reines-claudes, les noix blanches et noires, les pâtes de pommes, de coins, etc., se mettent au candi par le procédé ci-dessus, ainsi que les conserves en tablettes.

Fleur d'orange au candi.

Prenez de la fleur d'orange pralinée la plus blanche possible; vous la rangez sur chaque grille du candissoire, et mettez un poids de chaque côté de la dernière grille, pour empêcher que le sucre cuit ne les fasse monter, ce qui dérangerait la fleur d'orange.

Faites cuire le sucre au soufflé et le versez dans le moule, que vous laissez pendant huit heures à l'étuve : après ce temps vous recouvrez le candissoire au-dessus d'une bassine, au moyen de deux supports, et l'y faites égoutter jusqu'au lendemain; vous le renversez sur une table propre, alors le candi tombe en masse; vous détachez la fleur d'orange

qui se trouve candie et prise aux grilles, et la mettez sur des tamis à l'étuve jusqu'au lendemain.

Vous faites candir de cette manière les boutons de fleurs d'orange, les zestes de citrons, etc.

Candi d'amandes au brillant.

On appelle candi au brillant tous les candis de différentes couleurs; il faut pour cela colorer les fruits et fleurs : ce qui est d'un effet admirable dans les desserts par la variété des nuances, et les différens cristaux des candis.

Pelez les amandes et les grossissez à la bassine branlante comme les dragées, sans les lisser; vous les mettez en diverses couleurs, comme il est dit aux dragées; et, quand elles sont bien sèches, vous les placez dans le moule à candi; vous faites cuire de beau sucre clarifié au grand perlé, dont vous remplissez le moule; vous mettez le tout à l'étuve pendant huit heures; après ce temps vous faites égoutter le moule pendant trois heures; vous versez le candi sur une table, et en séparez les amandes que vous mettez à l'étuve jusqu'au lendemain matin; vous les remettez dans le candissoire, vous faites revenir le sucre au petit soufflé, et le versez sur les amandes dans le moule; après six heures d'étuve vous l'égouttez, et placez enfin vos amandes sur la table pour les séparer, et les mettre sécher à l'étuve.

Il est des confiseurs qui font leur candi au brillant d'une seule fois; mais ils n'obtiennent pas des cristaux aussi beaux et aussi relevés.

Vous pouvez candir de la même manière les pistaches, avelines et autres dragées : les fruits au brillant font un très-bel effet dans les desserts.

Candi de fleurs au brillant.

Vous avez des fleurs en pastillages de diverses couleurs; vous les mettez sécher à l'étuve, et les arrangez ensuite dans le candissoire, de manière à ne pas casser les feuillages; vous clarifiez le sucre et le mettez au grand perlé, et suivez ponctuellement, pour le reste, le procédé ci-dessus. Vous retirez vos fleurs, qui font le plus beau coup d'œil par la variété de leurs couleurs et cristaux : vous pouvez en former des bouquets ou pyramides; pour cela vous passez un petit fil de fer dans la queue, pour les tenir réunies.

Beurre au candi.

Je vois des censeurs rire d'une semblable recette : il me

semble leur entendre dire qu'il faudrait autant mettre de la glace en broche ; mais avant de juger, il faut lire mon procédé ; il est certain que, si je faisais cuire mon sucre, et que je le jetasse bouillant sur le beurre, au lieu de faire du beurre au candi, ce serait du candi au beurre. L'artiste acquiert tous les jours des connaissances par les expériences ; et l'on va voir qu'il est très-facile de mettre du beurre au candi, ce qui n'est point du candi au beurre.

Quand on a fait cuire du sucre candi, il se forme, à la surface des moules, des croûtes qui ne sont cristallisées que du côté de l'intérieur du moule ; vous égouttez ces moules au-dessus d'un clayon ou tamis ; quand les croûtes qui s'y trouvent sont parfaitement égouttées, vous jetez dessus de l'eau tiède pour enlever le sucre qui peut y rester attaché, et donner plus de brillant aux cristaux.

Vous formez avec du beurre frais des ronds, des carrés, des losanges, etc., de l'épaisseur de quelques lignes : vous les enveloppez de tous côtés de ces cristaux de candi ; ce qui vous donne du beurre au candi.

CHAPITRE VI.

Des Dragées.

Les dragées sont une espèce de petites confitures sèches, faites avec de menus fruits, des graines, de morceaux d'écorces ou de racines odoriférantes et aromatiques, recouverts d'un sucre formé de différentes couches, durci par le travail et très-blanc, auquel on peut donner diverses couleurs.

La dragée est très-susceptible de falsification, et elle exige, pour être bonne, l'emploi des matières les plus pures, dans le meilleur état, et la plus grande attention dans leur combinaison.

Je suivrai, dans toutes mes recettes des dragées, les procédés en usage à Verdun.

Ustensiles particuliers à la dragée de Verdun.

Une bassine de cuivre rouge, un peu bombée par le bas, ayant une anse en dessous dans le milieu, indépendamment de deux anses latérales qui servent à remuer également quand on lisse la dragée, et, pour travailler à la bran-

lante ; elle aura deux oreilles en fer ou en cuivre dans l'intérieur des anses latérales, à chacune desquelles on passe une *S* également en fer pour recevoir deux cordes adaptées à chaque bout d'un balancier en bois, placé horizontalement et attaché lui-même par le milieu avec une suite d'*S* en fer, dont la dernière est reçue par un crampon fiché au plancher, de manière que la bassine puisse être agitée facilement en tout sens. On met au-dessous de la bassine une terrasse pleine de charbon allumé, à cinq pouces de distance.

Les bassines, pour la fabrication des diverses dragées, ne doivent point être étamées, car elles noirciraient les différentes cuissons que demandent ces opérations ; on les prend en cuivre rouge, et on a le plus grand soin de les tenir toujours extrêmement propres.

Les petites dragées, comme la nompareille, les anis, les pâtes de différentes formes, se travaillent à la bassine, posée sur un tonneau proportionné en largeur à la bassine, et à la hauteur de la ceinture : on le prive d'une de ses douves pour y entretenir du feu allumé dans la terrasse.

Pour perler la dragée il faut un vaisseau en cuivre en forme d'entonnoir, que l'on nomme *pot à perler* : il doit être fait de manière qu'en y introduisant, à travers un anneau, une espèce de fuseau de bois, le bout du fuseau remplisse à peu près la capacité inférieure du pot. Pour fixer l'anneau ci-dessus à l'ouverture du pot, on y nouera deux bouts de ficelle qu'on rattachera à chaque anse du pot, en sorte que l'anneau se trouve juste dans le milieu de sa surface : le fuseau sert à diriger le sucre au gré de l'ouvrier.

J'ai imaginé un autre pot à perler, à trois compartimens de même forme, dans lesquels on disposera, comme ci-dessus, trois anneaux pour y introduire trois fuseaux ; avec ce vaisseau ainsi divisé, on emploie trois couleurs différentes en même temps, et pour la même dragée, ainsi qu'il sera dit à la dragée brillante.

Les différentes dragées exigent des cribles dont les trous diffèrent en grandeur, en raison de la grosseur des dragées qu'on veut y passer.

Pincipes généraux pour la fabrication de la dragée.

Il est six précautions indispensables, dont on doit bien se pénétrer avant d'opérer.

1° On doit s'attacher à bien compenser ses charges, à proportion de la quantité des dragées qu'on a dans la bassine, tant pour grossir que pour lisser.

2° Avoir soin de bien sécher à chaque charge, pour éviter que la dragée repousse ou jaunisse.

3° Passer la main sur la dragée lorsqu'on charge pour la remplir.

4° Régler le feu de telle manière, qu'en grossissant, la dragée soit chaude sans être brûlante, et qu'en blanchissant elle ne soit que tiède.

5° Ne pas oublier la gomme arabique; c'est elle qui donne à la dragée le croquant de celle de Verdun, et qui empêche l'amande de s'écailler.

6° Toutes les fois que vous apercevez de la poussière de sucre au fond de la bassine, ayez soin de cribler votre dragée, qui, sans cela, se couvrirait de cette poussière et deviendrait difforme.

Manière de fondre la gomme arabique pour la dragée.

Mettez dans une bassine suffisante quantité de gomme arabique pilée, ajoutez-y l'eau nécessaire, et posez le tout sur un feu doux : vous remuez bien avec la spatule jusqu'à ce que la gomme soit bien fondue et épaisse comme un sucre cuit à la nappe; vous la passez à travers un tamis de crin, et vous vous en servez au besoin.

Dragées superfines au marasquin.

Prenez seize livres d'amandes d'abricots bien choisies, passez-les dans une eau tiède pour faciliter l'ouverture des pores; et, quand elles seront égouttées, mettez-les dans une serviette où vous les remuerez afin de les ressuyer et sécher.

Pendant ce temps prenez par parties égales de bon esprit de jasmin et de fleur d'orange, que vous mettez à vingt-deux degrés avec de l'eau de fleur d'orange et de rose double; alors, mettant vos amandes dans une cruche, vous y versez suffisamment de cette liqueur pour les tremper; vous fermez le vase bien hermétiquement avec un double parchemin, et le laissez dans un lieu chaud l'espace de six semaines : après cette infusion, vous retirez les amandes de la cruche, vous les faites égoutter, et les mettez à l'étuve. Lorsqu'elles seront sèches à casser sous la dent, vous les travaillerez à la bassine branlante.

Faisant fondre alors douze livres de sucre dans parties égales d'eau de rose double et de fleur d'orange, mettez-le à la nappe; et, pour lui donner du corps, jetez-y une cuillerée de décoction de gomme arabique; vous couvrez le feu

avec de la cendre, et, y remuant le sucre avec l'attention de ne pas la laisser bouillir, vous commencez la dragée par deux charges de gomme que vous séchez bien; ensuite vous continuez vos charges, en observant de mettre les premières très-légères, afin de ne pas détremper la gomme qui deviendrait trop difficile à sécher; après les six premières vous augmentez les suivantes; et, à chaque huit charges, vous en mettez une moitié sucre et moitié gomme, en y passant la main afin qu'elles se remplissent également et ne tiennent pas ensemble : retirez les amandes et les criblez cinq à six charges après celles de gomme, afin d'ôter la poussière du sucre qui est dans la bassine, observant de la ratisser chaque fois, et d'enlever les ratissures qui servent pour les pâtes ou pour commencer les dragées à fruits. lorsque vos dragées sont suffisamment grosses, vous les remettez à l'étuve et les reprenez le lendemain pour les préparer à blanchir, en y mettant douze charges de sucre clarifié à l'eau de fontaine ou de rivière, et cuit à la nappe; observant de jeter un peu de gomme sur la première et la huitième, entretenez votre dragée tiède, et séchez-la bien à chaque charge pour en faire sortir le blanc et empêcher que trop de chaleur ne la fasse jaunir.

Le troisième jour, vous les blanchissez avec un sucre superfin le plus blanc possible, clarifié à l'eau de fontaine ou de rivière et cuit à la nappe; vous mettez une charge de quart d'heure en quart d'heure, et, la diminuant chaque fois, vous entretenez vos dragées tièdes et les remuez doucement et long-temps pour éviter la perte de la poudre du sucre qui se dissipe; dix charges mises de la sorte suffisent pour blanchir.

Le quatrième jour où se donne la dernière façon à la dragée, vous prenez pour la lisser du sucre cuit au petit lissé, et en mettez trois charges, sans feu sous votre bassine; elles doivent être moins fortes de moitié que les précédentes, et vous les diminuez de même par gradation, ayant soin de remuer les dragées pendant une demi-heure, afin de leur donner le temps de pousser leur blanc, que trop de précipitation pourrait empêcher.

Après ces trois charges séchées suffisamment, vous remettez le feu sous vos dragées et les faites chauffer doucement, après quoi vous les laissez refroidir et les enfermez dans des boîtes.

Un ouvrier peut conduire trois bassinées et en commencer une chaque jour. Cette dragée est très-agréable par son odeur, et j'ose dire la meilleure qui ait été faite jusqu'à ce jour.

Dragées superfines au persicot.

Prenez seize livres d'amandes d'abricots; mettez-les infuser pendant deux mois dans une cruche pleine de bonne eau-de-vie de Languedoc ou d'Orléans, à vingt-deux degrés; vous la couvrez bien d'un double parchemin, déposez le tout dans un endroit chaud : quand l'infusion est faite, vous retirez vos amandes, et les mettez à l'étuve pour sécher; vous vous servez ensuite des mêmes procédés que pour les dragées précédentes.

Amandes superfines à la vanille.

Mettez vingt livres d'amandes nouvelles et bien choisies, dans une bassine sur le feu, avec suffisante quantité d'eau. Quand elles auront donné un bouillon, vous en retirerez une avec l'écumoire, et, si la peau s'enlève facilement, vous les retirerez toutes aussitôt, et les passerez dans un tamis de crin; vous les mettez refroidir dans un seau d'eau fraîche, vous les pelez et les laissez ressuyer à l'air pendant deux ou trois jours, sur des tamis, avant de les mettre à l'étuve; cette précaution est nécessaire pour les empêcher de se fendre et de se séparer.

Lorsqu'elles sont sèches, vous les mettez dans la bassine branlante, et faites fondre dans de l'eau simple, seize livres de sucre cuit à la grande nappe; vous grossissez vos dragées à la manière accoutumée, à demi-grosseur; alors délayant deux onces de bonne vanille en poudre, avec du sucre clarifié, dans la cuiller à charger, vous en mettez trois charges; observant d'ajouter un peu de gomme arabique à la première; vous les finissez ensuite comme les précédentes.

Ces dragées sont stomachiques et apéritives, sans danger pour ceux qui en mangent beaucoup.

Amandes superfines à la rose.

Préparez vingt livres d'amandes douces nouvelles, de la même manière que les précédentes; ensuite faites fondre, dans de l'eau de roses, seize livres de sucre cuit à la grande nappe; et, quand votre dragée sera à moitié grosseur, pour lui donner un cordon rose, vous mettrez dans un pot trois cuillerées de carmin liquide très-épais, avec un filet de dissolution de gomme, et les mêlerez pour les délayer avec du sucre clarifié, vous servant d'une cuiller à bouche, et retirant le feu de dessous la bassine; vous rangez votre carmin de manière qu'il ne fasse qu'une charge ordinaire,

en passant la main pour que les dragées ne se collent pas ensemble.

Quand elles sont à ce point, vous les retirez de la bassine, et les mettez deux ou trois heures à l'étuve, après quoi vous recommencez les charges, avec l'intention que les six premières soient très-légères, crainte de détremper la couleur; vous mettez un peu de gomme à la septième, et continuez à grossir jusqu'à ce que le rouge soit entièrement couvert, alors vous les mettez à l'étuve; le lendemain vous les préparez à blanchir, et les finissez comme les premières.

Amandes à la rose, pour la couleur et le parfum.

Amandes douces.	15 livres.
Carmin liquide.	2 onces.
Sucre.	12 livres.

Vous préparez les amandes comme ci-dessus; vous faites fondre le sucre en le délayant avec de bonne eau rose, puis le mettez sur le feu; après quelques bouillons, vous le retirez et y délayez le carmin : vous grossissez les dragées par la méthode prépitée; et, cela fait, vous les mettez passer une nuit à l'étuve.

Le lendemain, vous clarifiez à la nappe de beau sucre, pour dix charges; et, lorsqu'il n'est plus que chaud, vous y incorporez suffisante quantité de carmin, jusqu'à ce que le mélange soit bien exact; quand votre sucre a acquis une belle couleur rose, ce qui se reconnaît lorsqu'en y trempant un papier blanc et l'en retirant, il offre un beau rose, vous commencez à charger vos dragées, en mettant dans la première charge un petit filet de gomme; pour cela vos dragées doivent être seulement un peu chaudes, trop de chaleur ne leur ferait prendre la couleur que par places; vous observerez de bien les faire sécher après chaque charge; et, après en avoir mis dix, en diminuant insensiblement la dose de sucre, vous les mettez à l'étuve pour le reste de la journée.

Vous les lissez ensuite en mettant trois charges de sucre à lisser et non coloré, pour leur donner un beau lustre.

Beaucoup de fabricans manquent cette dragée, parce qu'ils ne proportionnent pas leurs charges, et parce qu'ils tiennent leurs dragées trop chaudes; elles ne sont jamais alors d'une belle couleur, et ont des nuances très-disparates.

Vous colorez les pistaches et les parfumez à la rose, par les mêmes principes.

Amandes de santé.

Torréfiez légérement dix-huit livres de cacao berbiche ; quand la peau se lève, vous retirez le cacao et l'épluchez, mettant de côté celui qui se casse pour l'employer au chocolat ; vous mettez celui entier dans la bassine branlante sans feu, vous le couvrez d'une forte charge de gomme, puis vous y jetez des ratissures fines ou du sucre en poudre, en remuant la bassine et passant légérement la main pour faire prendre le sucre ; vous les mettez alors à l'étuve avec un feu doux pendant trois heures ; vous répétez la même opération une seconde fois, et les laissez passer la nuit à l'étuve. Le lendemain, faites fondre à l'eau de rivière et cuire à la nappe dix livres de sucre, et couvrez-en les dragées par dix petites charges ; ensuite vous en mettez une petite de gomme arabique, et continuez à les grossir : vous les préparez à blanchir, et les finissez comme les précédentes.

Cette dragée joint à l'agrément, l'utilité bienfaisante de donner du ton à l'estomac.

Amandes superfines à la bergamote.

Préparez et pelez la même quantité d'amandes douces nouvelles, par les procédés ci-dessus, et faites cuire à la nappe votre sucre fondu à l'eau de rivière ou de fontaine : quand les dragées seront à moitié de la grosseur qu'elles doivent avoir, vous mêlerez une demi-once de bonne essence de bergamote avec le sucre clarifié nécessaire pour une charge ordinaire ; après l'avoir employée, vous continuez à grossir vos dragées ; cela fait, vous les mettez à l'étuve, et les reprenez le lendemain pour les préparer à blanchir, et finir comme les précédentes.

AUTRE MANIÈRE.

Après avoir préparé même quantité d'amandes, faites cuire à la nappe quinze livres de sucre fondu dans de l'eau de rivière, ensuite vous y râpez quinze bergamotes ; et, après trois ou quatre bouillons, vous couvrez le feu, et composez ces dragées comme les précédentes.

Quand il est possible de se procurer des bergamotes, cette dernière manière de parfumer les dragées est la plus agréable.

Amandes à la fleur d'orange.

Prenez même quantité d'amandes que pour les dragées à la rose, ainsi que la même quantité de sucre, que vous faites

fondre à l'eau de rivière, et cuire à la nappe; et, comme ces dragées ne comportent point de cordon, vous les travaillez comme celles au persicot et à la vanille.

Amandes superfines à l'héliotrope.

Comme il est difficile de se procurer de l'héliotrope en assez grande quantité, il est utile de connaître les moyens d'en imiter le goût.

Préparez vingt livres d'amandes douces nouvelles, à la manière accoutumée, et faites fondre dans moitié eau de rose double, et moitié eau de fleur d'orange double, seize livres de sucre en consistance un peu épaisse; vous le faites cuire à la nappe; et, couvrant le feu lorsque la cuite ne bout plus, vous y versez un demi-verre d'esprit de jasmin et autant de tubéreuse de première qualité.

Après vos deux charges de gomme accoutumées, vous grossissez les amandes à l'ordinaire; quand vous avez employé la moitié de la fonte, délayez avec du sucre clarifié et un peu de gomme une once de bonne vanille en poudre; mettez cette charge avec précaution, et quatre autres après; réitérez cette opération avec même quantité de poudre de vanille, achevez ensuite de grossir vos dragées, et les finissez comme les précédentes.

Cette amande est d'un goût des plus recherchés et d'un parfum des plus agréables, et l'addition de la vanille ne la rend que meilleure pour l'estomac.

Amandes superfines au citron.

Pelez vingt livres d'amandes douces, comme il a été dit; vous faites fondre seize livres de sucre à l'eau de fontaine ou de rivière, et le mettez à la nappe; après les deux charges ordinaires de gomme, vous grossissez vos dragées à moitié, puis, mêlant demi-once de bonne essence de citron avec le sucre clarifié nécessaire pour une charge, vous l'employez et continuez à grossir vos dragées, puis vous les mettez à l'étuve pour les finir.

Au lieu d'essence, vous pouvez employer la râpure de seize citrons, à laquelle vous donnez trois ou quatre bouillons; après quoi vous couvrez le feu, et finissez de même.

Vous composez aussi ces mêmes dragées avec partie d'essence ou de râpure de citrons, et partie essence ou râpure de cédrats.

Amandes superfines au jasmin.

Préparez et pelez quinze livres d'amandes douces, à la

manière accoutumée; faites fondre ensuite, à l'eau de fontaine ou de rivière, douze livres de sucre, que vous mettez au petit perlé, puis couvrez le feu; vous y versez un grand verre d'esprit de jasmin double, quand l'ébullition n'a plus lieu; car elle en dissiperait le parfum. Ayant commencé vos dragées par les deux charges de gomme, vous les grossissez, et les mettez ensuite à l'étuve pour les reprendre le lendemain, et les préparer à blanchir avec du sucre clarifié, cuit au petit perlé, dans lequel vous mettez un second verre du même esprit de jasmin; vous faites revenir le sucre à la nappe, et mettez dans la seconde charge un filet de gomme avec moitié de sucre clarifié.

Vous placez vos dragées à l'étuve, et les reprenez le lendemain pour les blanchir et finir.

Amandes superfines au réséda.

Mêmes procédés que ci-dessus; si ce n'est qu'au lieu de jasmin vous employez de bon esprit de réséda.

Amandes au zéphyr.

Prenez quinze livres de belles amandes douces nouvelles, bien choisies; coupez-les en deux, par le travers, en forme de bonnet, sans les peler : quand elles auront passé trois jours à l'étuve, vous les mettrez dans la bassine branlante sur le feu. Après les deux charges de gomme usitées, vous les grossissez avec douze livres de sucre fondu à l'eau de rivière et cuit à la nappe : quand elles sont à moitié de leur grosseur, vous y mettez une charge composée de parties égales de sucre clarifié et d'essence de citron. Vous achevez de les grossir, puis vous les mettez à l'étuve pour les préparer le lendemain à être blanchies et finies.

Amandes cannelées.

Mettez quinze livres d'amandes douces, bien nouvelles, tremper pendant douze heures dans de l'eau fraîche, afin qu'elles ne s'écaillent pas; vous les coupez en deux dans leur longueur, et les mettez à l'étuve pendant trois ou quatre jours : quand elles sont bien sèches, vous les criblez pour en séparer les petits morceaux, et les mettez à la bassine branlante. Quand vous avez mis les deux charges de gomme, vous les grossissez avec une fonte, dans l'eau de rivière, de quinze livres de sucre, que vous faites cuire à la nappe. Mêlez, quand elles sont à moitié grossies, une once de cannelle fine, en poudre, avec suffisamment de sucre clarifié

pour une charge ordinaire et un filet de gomme. Après quatre autres charges ordinaires, vous renouvelez celle de cannelle; ensuite, quand elles ont achevé de grossir, vous les mettez à l'étuve, et les reprenez le lendemain pour les continuer comme les autres.

Amandes d'Espagne.

Prenez douze livres d'amandes douces d'Espagne, nouvelles et bien choisies les plus larges possible; préparez-les et les pelez à la manière accoutumée : mettez vos deux charges de gomme, et commencez à grossir vos dragées avec douze livres de sucre fondu à l'eau de rivière et cuit à la nappe. Quand elles le sont suffisamment, vous les mettez à l'étuve; et, les reprenant le lendemain, vous continuez à les grossir avec la même quantité de sucre cuit à la nappe, jusqu'à ce qu'elles en soient assez couvertes pour recevoir un cordon rouge que vous formez avec deux cuillerées de carmin liquide, délayé dans suffisamment de sucre clarifié, pour faire deux charges ordinaires, y ajoutant un filet de gomme. Vous mettez ces deux charges de manière que quand on casse l'amande, le cordon soit bien marqué : après cela vous les retirez, et les mettez trois heures à l'étuve, comme il est dit aux amandes à la rose; ensuite vous recouvrez le cordon, en commençant par des charges très-petites, afin de ne pas détremper le rouge, et observant de mettre une petite charge de gomme après la huitième ordinaire.

Le troisième jour, vous continuez de les grossir comme un petit œuf de pigeon, laissant un jour d'intervalle chaque fois que vous les reprenez pour les charger. Comme votre bassine se trouve alors trop forte, vous en retirez quinze livres d'amandes pour en composer des amandes à œuf, comme vous le verrez plus bas; et quand enfin celles qui vous restent dans la bassine sont assez grosses, vous les mettez à l'étuve pendant deux ou trois jours, et les reprenez ensuite pour les préparer à blanchir, et les finir comme de coutume.

Il dépendra de l'ouvrier d'ajouter à cette dragée l'agrément d'un parfum quelconque, qu'il emploiera comme il est indiqué à l'article des amandes au citron, et autres.

Amandes à œuf.

Cette dragée ne diffère de la précédente que par la grosseur. Reprenant les quinze livres d'amandes que vous avez retirées de la bassine, lorsqu'elle s'est trouvée trop pleine, vous continuerez à les grossir, après trois jours d'étuve,

avec le même sucre, que vous augmentez au besoin. Vous mettez à chaque huit charges une charge de gomme; vous remettez ensuite vos dragées à l'étuve pendant trois jours, et les finissez comme les autres.

Amandes à œuf, galantes.

Faites fondre six onces de gomme adragant dans de l'eau simple; vous la passez à travers un linge serré, ensuite vous la pilez, en y ajoutant un peu de sucre en poudre; et, quand elle est assez ferme pour être pétrie sur la table, vous la retirez du mortier, vous la pétrissez avec du sucre en poudre, et en appliquez un peu dans un moule de bois de la forme de la moitié d'un œuf de poule, et de même grandeur; vous y aplatissez la pâte avec le pouce dans toute sa cavité; et, après avoir coupé la pâte qui déborde le moule, vous en mouillez un petit morceau, avec lequel vous détachez légérement celle placée dans le moule; et, après y avoir inséré une chanson ou une devise avec un ruban, ou enfin un flacon plein d'une essence quelconque ou de marasquin, vous donnez un léger coup de pinceau trempé dans la dissolution de gomme arabique sur les bords de la moitié de votre œuf, et la rassemblez avec une autre moitié, à laquelle vous avez donné pareillement un petit coup de pinceau trempé dans la gomme.

A mesure que vous les rapprochez de cette manière, vous les mettez dans des tamis, les laissant ressuyer le reste de la journée, et le lendemain vous les mettez à l'étuve avec un feu doux: quand elles sont sèches, vous leur donnez quinze charges d'un sucre de belle qualité, clarifié et cuit à la nappe et les remuant doucement, ayant eu soin de mettre un feu doux sous la bassine: après cela, vous les mettez a l'étuve, et le lendemain vous les blanchissez avec un sucre superfin, et les finissez selon l'usage, observant que la pâte que l'on emploie dispense de se servir de gomme, soit en commençant, soit en finissant.

Amandes-avelines à la bergamote.

Mettez à l'étuve, pendant quatre à cinq jours, quinze livres d'avelines nouvellement cassées, puis dans la bassine branlante sur un bon feu; vous passez la main sur les amandes, jusqu'à ce que la peau en soit parfaitement séparée; criblez-les ensuite pour en distraire les ordures; remettez-les dans la bassine branlante pour commencer les dragées; et, pendant que vous mettrez vos deux charges de gomme accoutumées, faites fondre à l'eau de rivière ou de fontaine

douze livres de sucre que vous mettez à la nappe. Vous grossirez vos amandes par petites charges d'abord, afin de ne pas détremper la gomme : quand elles seront à moitié grosseur, vous y mettrez une charge faite avec demi-once de bonne essence de bergamote, du sucre clarifié et un filet de gomme ; ensuite vous continuez à les grossir, et les mettez à l'étuve. Le lendemain, vous les reprenez pour les préparer à blanchir, et finir suivant les procédés d'usage.

La dragée à aveline ne doit pas être trop grosse, et exige que les côtes de cette amande soient bien marquées, sans que le corps de la dragée soit moins rempli : on parvient à cette perfection en passant avec soin la main à chaque charge.

Elles seront aussi très-agréables si vous pouvez vous procurer des bergamotes, et en râper quinze dans votre fonte de sucre.

Amandes-avelines à l'essence de bergamote.

Après quatre ou cinq jours d'étuve donnés à quinze livres d'avelines cassées nouvellement, vous les mettez dans la bassine branlante sur un bon feu ; vous passez la main en appuyant pour en séparer la première peau ; vous les passez au crible, les remettez dans la bassine avec les deux charges de gomme d'usage. Vous faites cuire à la nappe douze livres de sucre fondu à l'eau de rivière ou de fontaine, et vous commencez à grossir par petites charges, afin de ne pas détremper la gomme. Quand les amandes sont à moitié grossies, vous ajoutez quatre gros de bonne essence de bergamote, avec suffisante quantité de sucre clarifié et un filet de gomme ; vous en composez une charge ordinaire ; vous continuez à grossir les dragées, puis les mettez à l'étuve. Le lendemain, vous les reprenez pour les préparer à blanchir et finir comme les autres ; n'oubliant pas, comme il a déjà été dit, de passer la main à chaque charge, afin que les côtes de l'aveline soient bien marquées.

Amandes-avelines au citron.

Même quantité d'amandes, que vous préparez de la même manière ; vous employez aussi même quantité de sucre, et opérez comme ci-dessus ; à l'exception qu'au lieu d'essence de bergamote, vous mettez de l'essence de citron.

Amandes-avelines au cédrat.

Vous prenez même quantité d'avelines préparées de même ; vous mettez dans pareille quantité de sucre fondu

douze cédrats râpés ; ou, à défaut de ces fruits, vous faites usage de leur essence, et finissez comme ci-dessus.

Amandes-avelines à la fleur d'orange.

Préparez quinze livres d'avelines, comme il a été dit, et, les mettant à la bassine branlante, commencez par deux charges de gomme, suivant l'usage ; faites cuire à la nappe douze livres de sucre fondu à l'eau double de fleur d'orange ; grossissez vos dragées avec soin, et les mettez à l'étuve : vous les reprenez le lendemain pour les préparer à blanchir et les finir comme les autres.

Amandes-avelines à la rose.

Même quantité d'avelines et de sucre fondu avec de bonne eau de rose double, et même opération que ci-dessus.

Amandes-avelines à la vanille.

Prenez quinze livres d'avelines bien fraîches, que vous préparez comme dessus ; faites fondre à l'eau de rivière ou de fontaine douze livres de sucre que vous mettez à la nappe. Quand vos deux charges de gomme sont employées, vous chargez vos dragées jusqu'à moitié de leur grosseur ; vous délayez ensuite une once quatre gros de vanille en poudre avec du sucre clarifié et un filet de gomme, dont vous employez la moitié, et après quatre charges, l'autre moitié. Quand vos dragées seront suffisamment grosses, vous les mettrez à l'étuve : le lendemain vous continuerez comme pour les précédentes.

Amandes-avelines au pot-pourri.

Même quantité d'amandes et de sucre ; vous couvrez le feu et mettez vingt gouttes de néroli, une once de bon esprit de jasmin, autant de jonquille et de tubéreuse, douze gouttes d'essence d'ambre, autant de musc : vous mêlez bien ; puis, ajoutant vos deux charges de gomme, vous grossissez, en commençant par de petites charges, afin de ne pas détremper la gomme, et continuez, pour les finir, comme il a été dit.

Amandes-avelines à l'héliotrope.

Vous préparez de la même manière quinze livres d'avelines ; vous faites cuire au petit perlé douze livres de sucre fondu dans moitié de bonne eau de fleur d'orange double et moitié eau de rose ; vous y ajoutez ensuite un bon verre d'esprit de jasmin de première qualité, et autant d'esprit

de tubéreuse. Après les deux charges de gomme, vous grossissez vos dragées à moitié : alors, délayant une once et demie de vanille en poudre avec du sucre clarifié et un filet de gomme, vous en employez d'abord moitié, et, après quatre charges, ce qui en reste. Quand vos dragées sont grossies, vous les mettez à l'étuve, et les reprenez le lendemain pour les préparer à blanchir, les blanchir et finir.

Pistaches superfines à la fleur d'orange.

Prenez quinze livres de pistaches cassées, les plus petites et les plus vertes; vous les mettez à l'étuve pendant trois ou quatre jours dans des tamis remplis de son, pour les sécher et en ôter la partie huileuse qui se trouve à la superficie; après quoi, vous les passerez au crible pour les nettoyer.

Vous faites fondre alors douze livres de sucre dans de l'eau de fleur d'orange, en la versant par petites portions jusqu'à ce que le sucre soit à la nappe : vous le retirez après le premier bouillon, pour empêcher l'évaporation du parfum; ensuite vous couvrez le feu, et commencez vos dragées par deux charges de gomme, et les grossissez après comme les amandes.

La pistache ayant un creux à la tête, vous remplirez ce vide avec du sucre pilé et passé au tamis de crin, puis au tamis de soie, pour en séparer le plus fin, qui sans cette précaution, s'attacherait à la pistache et lui ôterait son croquant : au lieu que le gros du sucre ne fait que remplir les interstices, sans s'attacher au reste de la dragée.

Lorsque vos pistaches sont à moitié grossies, vous les chargez avec deux poignées de sucre ainsi préparé, en passant la main sur les dragées : ensuite vous continuez à les grossir, et les mettez à l'étuve pour les reprendre le lendemain, et les finir à la manière usitée.

Pistaches superfines à la rose.

Prenez même quantité de pistaches que ci-dessus; vous les préparez de même, et faites fondre douze livres de sucre à l'eau de rose double, le délayant peu à peu, jusqu'à ce qu'il soit à la nappe. Vous le retirez au premier bouillon; et, mettant les deux charges de gomme, vous chargez avec votre fonte de sucre jusqu'à ce que les dragées soient à moitié grosseur; vous y mettez un cordon rose, par le procédé décrit à l'article de l'amande à la rose, et les finissez comme les précédentes.

Pistaches superfines à la vanille.

Préparez vos pistaches comme dessus ; et, après les deux charges de gomme, suivant l'usage, vous commencez à les grossir avec une fonte à l'eau de rivière, de sucre cuit à la nappe. Quand elles sont à moitié grosseur, vous délayez une once et demie de bonne vanille en poudre, avec du sucre clarifié et un filet de gomme, dont vous employez d'abord moitié, réservant à employer l'autre après quatre charges ordinaires. Vous continuez à grossir ; vous mettez les dragées à l'étuve, et les reprenez le lendemain pour les commencer à blanchir, les blanchir entièrement, et les finir à l'ordinaire.

Pistaches superfines à la bergamote.

Même quantité de pistaches. Pendant que vous mettrez vos deux charges de gomme, vous faites cuire à la nappe le sucre fondu à l'eau de rivière ou de fontaine ; vous grossissez les dragées à moitié, ensuite vous prenez demi-once de bonne essence de bergamote, que vous délayez, selon l'usage, avec du sucre clarifié et un filet de gomme, pour en composer deux charges ordinaires, dont vous employez d'abord la première, ne mettant la seconde en usage qu'après six charges ordinaires. Lorsqu'elles sont à leur grosseur, vous les mettez à l'étuve pour les reprendre le lendemain et les finir, mettant un jour d'intervalle entre chacune de ces opérations.

Autre manière.

Après avoir préparé les pistaches, vous faites fondre le sucre, dans lequel vous râpez quinze bergamotes ; vous faites faire un bouillon au mélange, vous le passez dans un tamis pour en extraire le fruit ; et remettant la décoction sur un feu doux, vous en grossissez les pistaches, et continuez, pour les finir, à la manière accoutumée.

Le parfum du fruit est préférable à celui de l'essence.

Pistaches au citron.

Même préparation pour les amandes et le sucre. Après avoir chargé deux fois avec de la gomme, vous grossissez les dragées à moitié, puis vous composez une charge d'essence de citron avec une demi-once de sucre clarifié et un peu de gomme : vous en réservez moitié pour ne l'employer qu'après les quatre premières charges. Quand les dragées sont suffisamment grosses, vous les mettez à l'étuve pour les reprendre le lendemain, les continuer et finir à l'ordinaire.

Pistaches au cédrat.

Vous composez vos dragées comme les précédentes, si ce n'est qu'au lieu d'essence de citron vous employez de l'essence de cédrat.

Vous pouvez aussi employer la râpure de douze beaux cédrats, auxquels vous donnez deux ou trois bouillons dans la fonte du sucre, et que vous passez au tamis.

Pistaches superfines à l'héliotrope.

Préparez quinze livres de pistaches à l'ordinaire, et faites fondre dans moitié eau double de rose et moitié eau de fleur d'orange douze livres de sucre que vous mettez à la nappe; alors, recouvrant le feu de cendres, vous jetez dans votre fonte un bon verre d'esprit de jasmin et autant de tubéreuse. Quand vos dragées seront à moitié de leur grosseur, vous délaierez une once et demie de vanille en poudre avec du sucre et un peu de gomme, dont vous mettez moitié sur les dragées, en passant la main dessus avec soin. Six charges après, vous employez l'autre moitié; et, lorsque les dragées sont à leur grosseur, vous les préparez à blanchir, et les finissez comme les précédentes.

Cette dragée est des plus recherchées par la délicatesse de son goût.

Pistaches à la sultane.

Après avoir préparé les amandes et le sucre, vous râpez dans celui-ci, lorsqu'il est fondu, la superficie d'une demi-douzaine de citrons, autant de bergamotes, de cédrats, de poncires et d'oranges; après cinq ou six bouillons, vous passez la décoction dans un tamis de crin afin d'en retirer le marc des fruits dont le sucre a pris les diverses odeurs; vous couvrez le feu et procédez comme de coutume.

Pistaches au pot-pourri.

Elles se font comme les avelines au pot-pourri.

Pistaches à la moscovite.

Faites fondre quatre onces de gomme adragant dans de l'eau d'épinards bien verte; passez-la à travers un linge à chaque bout duquel il y aura un bâton pour le serrer fortement; ensuite vous la pilez y mettant par intervalles, des ratissures fines, jusqu'à ce que la pâte devienne trop ferme pour continuer d'être pilée; vous la posez alors sur une table; et, continuant d'y mettre des ratissures, vous la pétrissez jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance très-solide.

Pendant ce temps, vous aurez eu soin de mettre dans l'eau bouillante huit livres de pistaches très-vertes, que vous aurez retirées après quelques bouillons, et déposées dans des tamis où vous jetez un peu d'eau fraîche; ce qui facilite l'enlèvement de la peau en l'empêchant de sécher. Quand les amandes sont pelées, vous les concassez par portions dans un mortier de marbre, en y mettant de temps en temps de la gomme arabique fondue pour empêcher que les pistaches ne tournent en huile: vous y ajouterez aussi en pilant une livre de fleur d'orange fraîche, la râpure de quatre cédrats, celle d'une demi-douzaine de citrons, et autant d'oranges. Quand la pâte sera assez pilée vous la mettrez sur une pierre où vous finirez de la broyer avec un rouleau, en y incorporant la pâte de gomme adragant; vous la roulez, vous la coupez en petits morceaux en forme de pistaches, que vous mettez à mesure dans des tamis et de là à l'étuve avec un feu doux. Quand ils sont bien secs vous les travaillez à la bassine branlante comme les précédentes dragées, vous servant de douze livres de sucre fondu à l'eau de rivière, et cuit à la nappe, pour faire toutes les charges de suite, sans employer celles de gomme arabique, comme pour les dragées qui ne sont pas faites avec des pâtes: vous les blanchissez et les finissez comme les précédentes.

Pistaches à devises.

Prenez six onces de gomme adragant que vous faites fondre dans de l'eau double de rose; vous la passez à travers un linge fortement serré, et la pilez en y mettant, par intervalles, du sucre passé au tamis de soie: vous la pétrissez ensuite, y ajoutant trois cuillerées de carmin liquide pour la rendre rose et achever de la pétrir; vous la roulez en long de la forme d'une grosse plume, et la coupez en petits morceaux auxquels vous donnez la grosseur d'une féve, et dans chacun desquels vous mettez une devise roulée; vous en formez des pistaches que vous jetez dans un tamis: cela fait, vous les mettez à l'étuve avec un feu doux. Quand elles sont sèches, vous les travaillez à la bassine branlante, avec douze livres de sucre fondu à l'eau de rose double et cuit à la nappe. Après deux bouillons vous couvrez le feu, et n'employez la gomme arabique qu'à la dixième charge, et finissez comme ci-dessus.

Petits citrons en dragées.

Vous faites confire de petits citrons verts, gros comme un œuf de perdrix, en les mettant d'abord dans l'eau sur le feu,

jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement blanchis; ce qu'on reconnaît lorsque la tête d'une épingle passe facilement à travers; retirez-les alors, et les mettez pendant trois jours dans de l'eau fraîche, que vous renouvelez deux ou trois fois par jour, pour enlever l'âcreté et l'amertume des citrons; vous leur donnez ensuite un bouillon couvert dans du sucre cuit au petit lissé, où vous les laissez jusqu'au lendemain. Quand ils sont égouttés, et que le sucre clarifié est à la nappe, vous les y mettez et leur donnez un second bouillon couvert: le lendemain vous leur donnez la troisième façon, en mettant le sucre au perlé. Enfin, vous les égouttez et les mettez dans des tamis de crin à l'étuve, avec un feu doux.

Lorsqu'ils sont bien secs, c'est-à-dire, lorsqu'ils ne conservent plus aucune humidité provenant du sucre, et qu'ils sont bien fermes, vous en mettez douze livres dans la bassine branlante sans feu au-dessous; et, y ajoutant une bonne charge de gomme arabique, vous passez la main dessus pour les mouiller également; vous y jetez des ratissures fines ou du sucre en poudre passé au tamis de soie, les remuant légérement, et enfin vous les placez à l'étuve avec un feu doux; vous répétez jusqu'à trois fois les charges de gomme et de ratissures, et les laissez passer la nuit à l'étuve. Dans l'été on les fait sécher à l'air.

Le lendemain vous les repassez à la bassine branlante, en proportionnant la fonte du sucre à la quantité de citrons; vous le faites fondre à l'eau de rivière ou de fontaine, et grossissez les dragées lorsqu'il est cuit à la nappe, et vous les finissez en trois jours par les procédés indiqués plus haut.

Cannelas superfin.

Vous faites tremper dans de l'eau tiède, pendant l'espace de trois heures, deux onces de cannelle superfine que vous découpez en filets presque capillaires, longs de neuf lignes; vous en employez une livre de cette manière, ayant soin de la mettre à mesure dans l'eau tiède, afin de la ramollir et de l'empêcher de casser en la découpant: ainsi préparée, vous la mettez à l'étuve à une chaleur douce, jusqu'à ce que l'humidité en soit retirée.

Lorsqu'elle est suffisamment sèche, vous la mettez dans la bassine branlante, sur un feu doux, et chargez avec un petit balai formé de petits brins d'osier dont on a enlevé l'écorce; vous le trempez dans un beau sucre clarifié et cuit au petit lissé; vous le secouez sur vos cannelas de la maiu gauche, et faites sauter le cannelas en donnant une légère secousse à la bassine avec la main droite: vous réitérez

huit à dix charges, ayant soin de remuer après chacune d'elles jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche.

Récidivez cette opération deux ou trois fois par jour, jusqu'à ce que vous aperceviez que le cannelas soit blanc et offre une consistance à permettre de charger à la cuiller; alors vous le préparez à blanchir par huit petites charges, et le blanchissez avec le même nombre, n'oubliant pas de sécher à chaque charge en remuant doucement, de crainte de casser le cannelas; passez-le ensuite au crible fin ou au gros tamis de crin, chaque fois que vous le mettez â l'étuve pour en extraire la poussière.

Quand le cannelas est blanc, vous le chargez avec trois cuillerées de sucre cuit au perlé, et mises dans le pot à perler; vous le laiszez filer doucement sur le cannelas que vous remuez long-temps et le plus légérement possible; vous le mettez ensuite à l'étuve, et, le lendemain, vous en usez de même en augmentant un peu votre sucre clarifié, que vous doublez le troisième jour pour la dernière façon.

Cette dragée, délicieuse au goût et bienfaisante pour l'estomac, embellit admirablement un dessert.

Cannelas fin ordinaire.

Faites fondre à l'eau de rivière six onces de gomme adragant pour en former une pâte déjà décrite à la recette des pistaches à la moscovite; joignez-y six onces de bonne cannelle en poudre, et faites des abaisses de l'épaisseur d'un petit sou; vous les disposerez en petites bandes, et découperez en filets larges d'une ligne et longs de neuf lignes; mettez-les ensuite à la bassine branlante, et les grossissez avec un sucre fondu à l'eau de rivière et cuit à la nappe. Quand ils sont grossis, vous les mettez à l'étuve pour les reprendre le lendemain, et vous les préparez à blanchir par huit petites charges de beau sucre cuit à la nappe; le surlendemain vous les blanchissez avec la même quantité de charges.

Cela fait, vous mettez six cuillerées de beau sucre cuit au perlé dans le pot à perler, vous le filez doucement et le laissez sécher; vous recommencez la même opération et mettez la dragée à l'étuve: le lendemain vous continuez de la même manière jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment perlée.

Angélique en dragées.

Coupez en forme de petits anneaux un nombre de petites branches d'angélique fraîches et tendres; faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient blanchies, c'est-à-dire, qu'elles s'écrasent facilement sous le doigt, puis mettez-les

dans un tamis, et les laissez égoutter après y avoir versé de l'eau fraîche. Quand elles seront sèches, vous les mettrez dans un sucre cuit au lissé, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit au petit perlé; vous les faites sécher ensuite sur des tamis à l'étuve, et les remuez de temps en temps pour qu'elles ne s'attachent pas ensemble.

Quand elles sont sèches, vous les mettez à la bassine branlante et les grossissez avec un sucre cuit à la nappe; vous préparez votre angélique à blanchir, et la perlez de la même manière que le cannelas ordinaire.

On peut couper aussi de l'angélique de la même forme que le cannelas; et la travailler de la même manière.

Citrons confits en dragées.

Coupez des citrons par la moitié; vous en exprimez le jus, que vous mettez à part pour le sirop de limon; vous en coupez les écorces en quatre, et, avec un couteau d'office bien tranchant, vous enlevez la pellicule blanche le plus exactement possible, et la jetez; vous coupez alors votre écorce en petits lardons très-minces et alongés, et les mettez dans une bassine tremper dans de l'eau fraîche et sur le feu. Quand ils sont blanchis, c'est-à-dire qu'ils s'écrasent facilement sous les doigts, vous les laissez égoutter sur un tamis, et ensuite les mettez dans un sucre cuit à la nappe jusqu'à ce qu'il soit au petit perlé; vous les retirez alors et les posez dans un tamis, sur une terrine pour égoutter. Cela fait vous les mettez dans plusieurs tamis à l'étuve, les remuant souvent pour qu'ils ne s'attachent pas ensemble.

Quand ils sont secs, vous les mettez à la bassine branlante, et les grossissez avec un sucre fondu à l'eau de rivière et cuit à la nappe; vous les finissez en les perlant comme le cannelas ordinaire, les criblant chaque fois que vous les retirez de la bassine.

Orangedt fin en dragées.

L'orange ayant l'écorce plus fine que le citron, il est aisé de couper les lardons ou zestes plus minces, et c'est la seule différence que vous observerez en faisant l'orangeat, qui exige d'ailleurs les mêmes précautions que le citronat.

Céleri perlé superfin.

Mettez douze onces de graine de céleri bien criblée et nettoyée dans la bassine au tonneau; commencez à la charger sans gomme et par petites doses, avec une fonte de huit livres de sucre à l'eau de rivière et cuit à la nappe; vous

augmentez les doses à mesure qu'elles grossissent; et, lorsqu'elles le sont suffisamment, vous les mettez pendant deux jours à l'étuve, et les reprenez au tonneau pour les préparer à blanchir : vous employez à cet effet huit charges d'un beau sucre clarifié cuit à la nappe. Le lendemain vous en mettez autant pour les blanchir, ayant soin de bien sécher à chaque fois. Quand vos graines seront blanches, vous les mettrez à la bassine branlante, sur un feu doux; et, faisant cuire alors votre sucre au perlé, vous en versez trois petits pots, et mettez les dragées à l'étuve; vous continuez la même opération les deux jours suivans, avec l'attention de bien sécher à chaque charge.

Fleur d'orange superfine en dragées.

Mettez dans la bassine branlante, sur un feu doux, trois ou quatre livres de fleur d'orange pralinée : vous commencez par de très-petites charges de sucre cuit au lissé; vous séchez bien en faisant sauter légérement vos dragées, et agitant la bassine de la main droite. Quand elles sont couvertes, vous les mettez à l'étuve, et, les reprenant le lendemain, vous y ajoutez dix charges d'un beau sucre clarifié et cuit à la nappe; vous les remettez à l'étuve et les reprenez le lendemain pour les perler comme le céleri.

Cette dragée, qui joint l'agréable à l'utile, est excellente pour calmer l'irritation des nerfs, modérer les vapeurs et dissiper les maux de tête.

Boutons de fleurs d'orange lissés en dragées.

Mettez dans la bassine branlante sur un feu doux, dix livres de boutons de fleurs d'orange confits; vous commencez par de très-petites charges, avec une fonte de dix livres de sucre à l'eau de rivière, et cuit à la nappe; vous passez légérement la main dessus, et, lorsqu'ils sont à moitié grosseur, et avant que la dernière charge soit sèche, vous chargez vos dragées avec deux poignées de gros sucre passé au tamis de crin, et dont vous aurez séparé le fin avec le tamis de soie; vous les retournez bien à chaque poignée pour les mêler en y passant la main; vous finirez ensuite de les grossir avec le sirop, puis les remettrez à l'étuve; le lendemain, vous les reprendrez pour les préparer à blanchir avec un sucre clarifié cuit à la nappe, et les continuerez avec un sucre superfin, pour les blanchir, finir et lisser à la manière accoutumée.

Cerises en dragées.

Vous prenez quinze livres de cerises confites; vous roulez

chacune d'elles dans vos doigts pour les arrondir, les rangeant à mesure sur une table saupoudrée de ratissure fine, ou de sucre passé au tamis de soie, afin qu'elles ne s'attachent pas entre elles; vous les posez ensuite dans des tamis à l'étuve, et, lorsqu'elles sont sèches, vous les mettez dans la bassine branlante. Après y avoir mis une charge de gomme arabique, en passant légérement la main pour qu'elles soient mouillées également, vous y jetterez des ratissures passées au tamis de soie pour en séparer le fin; vous criblez ensuite les cerises, et les mettez à l'étuve avec un feu doux. Quelques heures après, lorsqu'elles sont sèches, vous recommencez la même opération, et la renouvelez trois fois, en mettant l'intervalle d'un jour pour la dernière charge. Quand les cerises auront acquis assez de consistance et auront été séchées à l'étuve, vous les mettrez à la bassine branlante sur un feu doux, et les grossirez à très-petites charges avec une fonte de dix livres de sucre à l'eau de rivière et cuit à la nappe, séchant bien à chaque charge, et en mettant une de gomme après la huitième de sucre.

Vous les grossirez pendant deux jours, les déposant la nuit à l'étuve; vous les préparez ensuite à blanchir, et finissez comme les précédentes.

Epine-vinette en dragées.

Mettez dans la bassine branlante six livres d'épine-vinette bien-mûre et séchée à l'étuve, avec une charge de gomme; vous les poudrez ensuite comme les cerises, et les mettez à l'étuve avec un feu doux. Le lendemain vous les grossissez avec douze livres de sucre fondu à l'eau de rivière ou de fontaine, et cuit à la nappe. Vous commencez d'abord par de petites charges: après la huitième, vous en mettez une de gomme, puis vous laissez l'épine-vinette deux jours à l'étuve. Vous la préparez à blanchir à la bassine au tonneau, sur un feu doux, employant à cet effet douze charges de sucre cuit à la nappe, et, après la sixième, une de gomme arabique. Il faut observer qu'en les préparant à blanchir il faut les diviser en deux bassinées, parce qu'elles sont devenues trop volumineuses en grossissant.

Vous les reprenez le lendemain, pour les blanchir avec un sucre superfin, en diminuant les charges à mesure. Vous les lissez ensuite à la bassine branlante, sans feu, avec trois petites charges, progressivement moins fortes. Pour y procéder, vous mettez votre bassine sur quelque chose d'élevé, afin de pouvoir remuer facilement les dragées, et les retirer

pour les essuyer à chaque charge. Après quoi vous remettez la trappe, et, quand elles sont chaudes, vous les laissez refroidir avant de les mettre dans des boîtes.

Groseilles en dragées.

Faites sécher à l'air, ensuite à l'étuve, dans des banettes, six livres de groseilles bien mûres, que vous commencez de la même manière que l'épine-vinette ; vous les grossissez ensuite à la bassine branlante, sur un feu doux, avec six livres de sucre fondu à l'eau de rivière et cuit à la nappe.

Quand elles sont grossies, vous les reprenez à la bassine au tonneau, pour les préparer à blanchir et finir comme les précédentes.

Anis gros et petits, superfins, en dragées.

Mettez six à huit livres d'anis verts dans la bassine au tonneau, sans feu ; mouillez-les avec la gomme arabique, en les remuant bien pour cela ; mettez-les ensuite pendant deux ou trois jours dans des tamis à l'étuve. Lorsqu'ils sont secs, mettez-les dans la bassine au tonneau, enveloppés par petites parties dans une serviette. Vous les remuez bien avec le poing, pour en casser les queues, que vous séparez en vanant. Quand ils sont bien nettoyés, vous les grossissez dans la bassine au tonneau, en y mettant du feu, et employant douze livres de sucre fondu à l'eau de rivière et cuit à la nappe. Lorsqu'ils sont assez gros, vous en retirez les plus fins avec un petit crible, et vous continuez ceux qui restent à la grosseur d'un noyau de cerise : c'est ce qu'on appelle anis de Flavigny ou de Verdun.

Vous finissez les petits comme la nompareille, et les gros à la façon de l'épine-vinette et de la groseille.

Les anis à l'eau-de-vie se font de la même manière, si ce n'est qu'il faut les mettre infuser six semaines dans de l'eau-de-vie.

Fenouil en dragées superfines.

Faites sécher à l'étuve quatre livres de fenouil, que vous grossirez comme l'anis et finirez comme l'épine-vinette.

Ces dragées abondant beaucoup en grossissant, on peut en perler une partie, et ce mélange est d'un bel effet.

Framboisier, perles fines.

Mettez sécher à l'étuve ou sur un four, et dans des tamis, une certaine quantité de framboises bien rouges, sans être trop mûres. Lorsqu'elles sont bien sèches, vous les gommez

et les grossissez comme l'épine-vinette; vous les préparez à blanchir, et les blanchissez à la bassine branlante.

Pour les perler, vous employez deux pots de beau sucre clarifié et cuit au perlé, et séchez bien : le lendemain, vous réitérez la même opération.

Autre manière.

Faites fondre à l'eau simple six onces de gomme adragant très-épaisse, que vous passez à travers un linge serré fortement avec un bâton à chaque bout. Vous la pilez dans un mortier de marbre, en y ajoutant des ratissures fines ou du sucre en poudre, à mesure que la pâte s'épaissit. Vous la mettez ensuite sur une table, pour achever de la pétrir, y ajoutant toujours des ratissures. Vous prenez alors autant de pâte de framboise, dont nous avons donné la méthode; vous l'incorporez avec celle de gomme adragant, en y ajoutant une cuillerée de carmin liquide. Quand elles sont bien pétries, vous la roulez en long, et la coupez de la grosseur d'un pois; vous l'arrondissez avec les doigts, puis vous formez un trou avec un petit morceau de bois pour imiter la framboise.

Alors vous mettez ces dragées à l'étuve avec un feu doux; et, quand elles sont sèches, vous les travaillez à la bassine branlante, et les grossissez avec douze livres de sucre fondu à l'eau de rivière cuit à la nappe, observant de n'employer de gomme qu'à la neuvième charge, puis vous les mettez à l'étuve. Le lendemain, vous les préparez à blanchir, et les finissez en les perlant comme lés précédentes.

Autre méthode.

Mettez vos framboises bien entières, avant leur parfaite maturité, dans un sucre fondu à l'eau de rivière et cuit à la plume; retirez-les après un bouillon couvert, et mettez-les dans des tamis pour égoutter et sécher. Vous les travaillez ensuite de la même manière que l'épine-vinette ou la groseille, et les perlez de même.

Noyaux de cerises en dragées.

Faites sécher pendant trois jours à l'étuve six livres de noyaux de cerises que vous mettez ensuite dans la bassine au tonneau, avec du feu. Après une petite charge de gomme, vous les grossirez avec huit livres de sucre fondu à l'eau de rivière et cuit à la nappe, que vous aurez préparé d'avance. Vous séchez bien à chaque charge, renouvelant celle de gomme à la huitième. Vous les mettez après à l'étuve,

pour les reprendre le lendemain, les préparer à blanchir, et finir comme l'épine-vinette.

La nompareille.

Mettez demi-livre d'iris de Florence en poudre dans la bassine au tonneau, avec du feu; chargez, en commençant à petites doses, à peu près ce qu'il en faudrait pour remplir la coquille d'une noix à chaque fois avec un sucre clarifié et cuit au petit perlé. Vous remuez aussitôt avec la paume de la main, et non avec le bout des doigts, augmentant vos charges à mesure que vous grossirez, et les passant dans un tamis de crin très-fin, pour en ôter les particules de sucre qui se sont amoncelées, et que vous joignez aux ratissures. Vous répétez cette opération avant que de mettre les dragées à l'étuve, et les passez à travers un tamis moins serré à mesure qu'elles grossissent. Vous employez alors un beau sucre clarifié, et mettez, à chaque fois, un jour d'intervalle pour les laisser sécher. Vous les préparez à blanchir en mettant dix charges, et le lendemain vous en employez autant pour les blanchir.

Vous ne pouvez tirer cette dragée au blanc sans sécher parfaitement après chaque charge.

En suivant exactement cette méthode, votre nompareille sera bien égale, bien ronde, et d'une bonne odeur. On n'en voit en général que de difforme, parce qu'on ne la commence ordinairement qu'avec de gros sucre, que l'on recouvre de sucre clarifié.

De la manière ci-dessus un bon ouvrier peut, avec demi-livre d'iris de Florence, tirer de cent cinquante à deux cents livres de nompareille, par l'augmentation qui a lieu en travaillant.

§ 1. *Dragées de diverses formes, servant au mélange de la dragée fine.*

Faites fondre à l'eau simple trois onces de gomme adragant, que vous pilez, avec du sucre en poudre, dans un mortier de marbre. Si vous vous servez de ratissures fines, vous les délayez seulement ensemble dans une terrine, en tournant avec une spatule; et ajoutez des ratissures jusqu'à ce que votre pâte ait acquis assez de corps pour la pétrir sur la table ou au tour. Vous y joignez un peu d'essence de citron, et, quand votre pâte est ferme, vous formez des abaisses de l'épaisseur d'un sou, et les découpez, avec un emporte-pièce, en forme de cœur, ou en losange ou autre figure; vous les mettez sur des tamis, et le lendemain à l'étuve.

Quand vos dragées sont bien croquantes, vous les mettez dans la bassine au tonneau avec du feu; vous les commencez par de très-petites charges, avec du sucre fondu à l'eau de rivière et cuit à la nappe. Après les six à huit premières charges, vous en mettez plusieurs petites de gomme, mêlée de sucre clarifié : vous continuez de six charges en six charges; et, quand les dragées seront à moitié de leur grosseur, vous les retirerez de la bassine, et les laisserez passer l'intervalle d'un jour à l'étuve chaque fois que vous les aurez travaillées, pour leur donner le temps de sécher.

Pour les préparer à blanchir, vous y mettez dix charges, savoir, une de gomme après la cinquième; vous proportionnez les charges à la quantité de dragées, laissant bien sécher à chaque fois. Pour les blanchir, vous y mettez huit charges de sucre superfin, avec un feu doux.

Ensuite vous les lissez avec trois charges d'un beau sucre au lissé, dans la bassine branlante sans feu, et appuyée de manière à pouvoir être remuée avec les deux mains, observant de diminuer vos charges à mesure; vous raccrochez la bassine quand la dragée ne tient plus, et la remuez en lissant. Après les trois charges, lorsqu'elles sont essorées, vous chauffez vos dragées et les remuez doucement, vous les retirez; et, lorsqu'elles sont refroidies, vous les enfermez dans des boîtes.

Pâte à la bergamote en dragées.

Préparez trois onces de gomme adragant, comme dessus, vous y ajoutez quelques gouttes d'essence de bergamote; ensuite vous découpez vos abaisses avec un emporte-pièce en forme de trèfle; mettez-les à l'etuve, et suivez pour le reste les mêmes procédés que pour la dragée au citron.

Pâte au café en dragées.

Après avoir préparé trois onces de gomme adragant, vous y mêlez, en la pétrissant, quatre onces de bon café en poudre, passé au tamis de soie. Lorsque votre pâte est assez ferme, vous en formez des abaisses et les découpez avec un emporte-pièce en forme de demi-lune, proportionné à la grandeur des autres moules; vous les mettez ensuite à l'étuve, et les travaillez en tout comme les précédentes.

Pâte au chocolat en dragées.

Lorsque votre mucilage est fait avec même quantité de gomme adragant, vous y mêlez, en pétrissant, dix onces de chocolat râpé, dans lequel il n'est point entré de sucre; et lorsque la pâte est bien ferme, vous l'étendez avec le rou-

leau en abaisses, plus minces de moitié que les précédentes, en les saupoudrant de sucre ou de ratissures fines, pour qu'elles ne s'attachent pas ensemble; vous en mettez plusieurs l'une sur l'autre; vous les coupez en lardons de six lignes de longueur sur une de largeur, les déposant à mesure sur des tamis pour les mettre le lendemain à l'étuve. Vous les grossissez comme les autres pâtes, et les finissez de même.

Dragées au girofle.

Ayant préparé trois onces de gomme adragant à l'ordinaire, vous y faites entrer quatre onces de girofle en poudre; vous étendez ensuite votre pâte en long, afin de pouvoir donner, en la coupant, la grosseur d'un pois à vos dragées; vous les roulez alors entre les doigts, et les amincissez par le bout, afin de leur donner la forme du girofle, puis les mettez à mesure dans des tamis. Le lendemain vous les portez à l'étuve avec un feu doux : pour commencer à les grossir, vous les travaillez à la bassine branlante, et, pour les préparer à blanchir, vous les mettez à la bassine au tonneau, comme les précédentes, et les finissez de même.

Parfait-amour en dragées.

Vous faites une pâte avec trois onces de gomme adragant et de bonne eau de rose double, employant du sucre en poudre ou des ratissures fines. Quand elle est parfaitement pétrie, vous la roulez en long, en forme de vers; et, rapprochant plusieurs longueurs pour abréger, vous les coupez de la grosseur d'une lentille, et les mettez à mesure dans un pot que vous couvrez, et y ajoutez des ratissures afin qu'elles ne s'attachent pas ensemble.

Vous prenez ensuite ces morceaux de pâte les uns après les autres, et leur donnez, avec un tour de doigt, la forme d'un grain d'orge, les mettant à mesure dans des tamis, et le lendemain à l'étuve : alors vous les travaillez à la bassine au tonneau, de la manière accoutumée.

Diabolum ou diabolini de Naples.

Prenez la même quantité de gomme que pour le parfait-amour, vous la faites fondre à l'eau commune, puis la pilez dans un mortier en y ajoutant, par intervalles, une livre et demie de sucre, pour lui donner de la consistance; vous la retirez du mortier et achevez de la pétrir sur la table de marbre, en y mettant de bonne cannelle fine en poudre, passée au tamis de soie. Lorsque cette pâte est assez ferme,

vous y ajoutez dix gouttes d'essence de cannelle et autant de girofle. Vous en formez des petites dragées en forme de grains d'orge, et suivez les mêmes procédés que pour les autres dragées.

L'usage de cette dragée convient aux personnes qui ont perdu leurs forces par épuisement ou maladies. Pour lui donner plus d'efficacité, et la rendre érotique, on peut y ajouter deux onces de vanille en poudre, huit grains de musc et six grains d'ambre.

Dragées à la violette.

Préparez trois onces de gomme adragant, selon l'usage, avec de l'eau simple; quand elle aura de la consistance, vous y ajouterez un peu d'indigo et une cuillerée de carmin liquide, pour lui donner la couleur violette, en la saupoudrant à mesure avec six onces d'iris de Florence pour lui donner aussi l'odeur de la violette. Quand votre pâte sera bien pétrie, vous la roulerez un peu plus grosse et plus longue que le parfait-amour; ensuite vous lui donnerez la même forme avec le doigt, puis vous mettrez vos dragées à la bassine au tonneau, comme ci-dessus.

§ 2. *Méthode pour mettre les dragées en couleur.*

Je vais traiter de la composition des couleurs pour la dragée, et je suppléerai aux inconvéniens qui résultent de quelques procédés mis indiscrètement en usage par plusieurs confiseurs, en donnant des moyens sûrs et à l'abri de tout danger, sans diminuer en rien la beauté de la dragée; ils ne demandent qu'un peu d'attention et d'intelligence.

L'essentiel de cette opération consiste à proportionner les charges des couleurs qu'on veut employer, à la quantité de dragées qu'on se propose de colorier, en sorte qu'elles soient simplement mouillées à leur surface, ce qui s'opère en les mêlant légèrement.

Vous les mettez alors à l'étuve dans des tamis, et par petites quantités, les remuant de temps en temps pour les sécher également; ce qui n'exige que deux ou trois heures: plus de temps d'étuve mangerait les couleurs et ferait pâlir les dragées.

Les dragées perlées et la nompareille peuvent seules être mises en couleur.

Rouge.

Ayez du sucre clarifié cuit à la nappe, que vous entretiendrez chaud pendant que vous ferez vos couleurs.

Mettez alors du carmin dans un pot, à raison de la quan-

tité de vos dragées; vous les délayez avec du sucre clarifié, vous le versez sur les dragées dans la bassine branlante, puis vous les mettez à l'étuve après les avoir bien remuées.

Bleu.

Broyez de l'indigo à proportion de la charge qui vous est nécessaire; vous le détrempez ensuite avec de l'eau, et y mettez un peu de sucre clarifié pour finir la charge, puis vous l'employez.

Jaune.

Faites bouillir à l'eau simple demi-once de safran gâtinais jusqu'à ce qu'il soit réduit au point de donner un jaune foncé; vous en formez alors une charge avec du sucre chaud, et l'employez.

La gomme gutte donne un jaune plus vif et qui a plus d'éclat que le safran; mais cette drogue sera toujours rejetée par le confiseur intègre, parce qu'elle purge violemment.

Il n'est pas étonnant qu'on se plaigne souvent d'indispositions qu'on ressent après avoir mangé des dragées coloriées, parce que plusieurs confiseurs emploient de la gomme gutte, qui frappe l'œil par sa couleur, sans se soucier des inconvéniens graves qui en sont la suite, et qui doivent la faire bannir.

Avec le jaune suivant, vous obtiendrez un bel effet, et éviterez l'odeur du safran, qui peut déplaire à beaucoup de personnes.

Jaune liquide.

Bois d'Inde bien râpé...	3 onces.	Sel ammoniac	1 gros.
Safran gâtinais.	4 gros.	Etain de Malaque. . . .	2 onces.
Alun de Rome en quatre paquets	3	Acide nitrique double.	6
		Sel marin.	2 gros.

Faites bouillir, à quatre reprises différentes, le bois d'Inde et le safran dans environ deux pintes et demie d'eau, et, lorsqu'elles sont réduites aux trois quarts, vous retirez votre bassine du feu et mettez un paquet d'alun de Rome; vous réitérez ainsi encore trois fois; à la dernière vous ajoutez à l'alun un gros de sel ammoniac, ayant soin, à chaque ébullition, de passer la décoction à travers un linge, et de l'entretenir chaude. Pendant ce temps, vous faites dissoudre l'étain dans l'acide nitrique par petites quantités. Pour cela vous mettez votre matras dans une bassine avec de l'eau sur un feu doux; vous versez la liqueur dans la décoction, en la passant à travers un linge. Quand tout est ainsi passé et mêlé ensemble, vous laissez déposer la couleur, et, vingt-quatre

heures après, vous décantez par inclination l'eau qui se trouve dessus. Vous en remettez de la nouvelle, et réitérez pendant huit jours, et, lorsqu'enfin votre couleur est bien lavée et ne donne plus aucun goût d'amertume ni de sel, vous mettez, pour retirer l'eau une dernière fois, un papier gris qui couvre toute la surface du jaune qui se trouve dans la terrine, et, avec une éponge, vous retirez toute l'eau qui surnage, en la pressant chaque fois qu'elle est imbibée. Quand il n'y a plus d'eau, vous mettez la couleur dans un vase, et versez un peu d'eau dessus pour l'entretenir liquide et vous en servir au besoin.

Vert.

Délayez un peu d'indigo avec du jaune liquide ci-dessus, jusqu'à ce que le mélange devienne d'un vert foncé; vous en formez alors une charge avec du sucre clarifié et chaud, puis vous vous en servez comme il a été dit.

Violet.

Incorporez trente-six grains d'indigo bien pulvérisé avec deux gros de carmin liquide ci-dessous; vous les délayez bien dans un pot, et en composez une charge avec du sucre clarifié pour l'employer au besoin.

Carmin liquide.

Bois de Brésil........	2 livres.	Sel marin...........	1 onces
Cochenille pulvérisée..	2 onces.	Acide nitrique..	1 liv. 12
Alun de Rome.......	12 gros.	Etain de Malaque, disposé en ruban...	8
Sel ammoniac..	1 once 2		

Vous partagez l'alun de Rome en quatre paquets; vous faites bouillir votre bois de Brésil dans huit pintes d'eau avec la cochenille pulvérisée et enveloppée dans un linge. Lorsque le tout est réduit à moitié, vous le retirez de dessus le feu, et y mettez un paquet d'alun de Rome; vous passez votre décoction au-dessus d'une terrine, à travers un linge; vous remettez le marc sur le feu, avec même quantité d'eau, que vous faites réduire de même que la première fois : vous réitérez quatre fois de la sorte, en mettant chaque fois un paquet d'alun; à la dernière ébullition vous y ajoutez deux gros de sel ammoniac; vous réunissez vos décoctions dans un vase de terre ou de faïence, que vous entretiendrez le plus chaudement possible.

Alors vous mettez dans le matras à long cou l'acide nitrique dans lequel vous aurez mis dissoudre la veille l'once de sel ammoniac et le sel marin. Placez votre matras dans

un bain marie, où vous l'assujettissez de manière à ce qu'il ne bouge pas ; vous faites chauffer l'eau un peu plus que tiède : vous avez votre étain de Malaque tourné par un potier d'étain en forme de petits rubans ; vous en jetez dans le matras par petites parties de la grosseur d'une noix ; vous réitérez ainsi à mesure que vous voyez que celui que vous avez déjà mis est dissous, et, après la dissolution totale, vous verserez la liqueur dans votre décoction, en la passant par un linge, de crainte qu'il ne se trouve quelques ordures au fond du matras ; vous remuez la liqueur avec un petit bâton : après un repos de vingt-quatre heures, vous en retirez une eau jaune et claire, que vous remplacez par de l'eau commune, en décantant la terrine par inclination ; vous renouvelez ainsi cette eau pendant huit jours le matin et le soir, jusqu'à ce que l'eau ne soit plus jaunâtre et qu'elle ait perdu tout goût âcre et salé.

Vous procédez ensuite comme pour le jaune liquide ; vous mettez votre couleur dans un bocal de verre ; vous la couvrez d'eau pour la conserver et en user au besoin.

Ce carmin, qui est d'un rouge foncé, donne, en ménageant la dose, un rose qui imite parfaitement la couleur de cette belle fleur.

Il s'emploie pour les dragées, pastilles, pastillages et conserves. Les doses ci-dessus produisent huit à neuf livres de carmin liquide, lorsque la composition est bien faite et que le bois de Brésil est de bonne qualité.

Il faut observer que le jaune liquide, ainsi que le carmin ci-dessus, ne conservent aucun goût des ingrédiens qui entrent dans leur composition ; ils ne sont que des agens qui servent à fixer la couleur, et qui se dissipent entièrement par les nombreux lavages qui ont été prescrits ; au lieu que le jaune safran communique immanquablement son goût à la dragée, et que la gomme gutte, outre une odeur et un goût désagréables, est un purgatif dangereux.

Lorsqu'on fait usage de laque, non-seulement le rouge n'est pas beau, mais cette gomme communique une mauvaise odeur à la dragée.

Autre rouge.

Mettez dans une bassine huit pintes d'eau, une livre et demie de bois de Brésil de la première qualité, avec quatre onces de cochenille pulvérisée et enfermée dans un nouet ; faites réduire le tout à moitié, et passez-le ensuite à travers un linge ; récidivez cette opération quatre fois, en ajoutant à chaque ébullition demi-once de sel ammoniac, et autant

d'alun de Rome, avec même quantité d'eau remise sur le marc.

Vous remettez ensuite sur le feu vos quatre décoctions réunies, vous les faites réduire aux trois quarts, puis vous les passez au tamis et les laissez refroidir.

Le lendemain vous détrempez avec ce rouge la quantité d'amidon nécessaire pour en former une pâte ferme et qui ait assez de consistance pour être mise sur des bannettes à l'étuve, ou sur des feuilles de gros papier; vous le laissez sécher jusqu'à ce qu'en l'écrasant avec le doigt, il n'y reste plus d'humidité.

Cette couleur, plus facile à obtenir, et plus économique que la précédente, ne peut guère s'employer que pour les dragées, et principalement pour former les cordons rouges à celles qu'on veut embellir de cette manière, lorsqu'elles sont à moitié de leur grosseur.

Autre manière.

Lorsque votre rouge est fait par le procédé ci-dessus, vous y délayez l'amidon et en formez une pâte un peu plus liquide que la précédente, que vous coulez avec un poêlon à bec, en forme de pastilles, sur des plaques de fer-blanc, et que vous mettez sécher à l'étuve avec un bon feu.

Ce rouge est très-commode pour les cordons des dragées, et même pour les colorier, parce qu'il se délaie facilement avec un peu d'eau lorsqu'on veut en faire usage.

§ 3. *Dragées brillantes par la variété des couleurs.*

On n'a vu jusqu'ici qu'une seule couleur parer la dragée faite à la bassine, et, par conséquent, l'impossibilité d'offrir à l'œil la variété des couleurs sans employer le mélange de diverses espèces de dragées, dont chacune a sa teinte particulière; je vais faire connaître une méthode qui offrira cet agrément dans une seule dragée. Elle reçoit un tel éclat par les trois couleurs qui l'embellissent, que j'ai cru devoir lui donner le nom de brillante.

Elle exige un ouvrier consommé dans le maniement de la bassine, et qui suive de point en point la marche que voici :

Mettez dans la bassine branlante une quantité quelconque de céleri ou autre dragée bien perlée et d'un beau blanc; puis prenez dans le pot à perler, à trois compartimens, du rouge, du jaune et du bleu, chacun dans une case séparée; vous mettez dans chaque couleur une cuillerée de

sucre cuit au grand perlé, délayant chaque couleur avec un bâton différent.

Pendant que vous ferez les quatre tours de la bassine, un second ouvrier suspendra le pot au-dessus de la bassine; de manière que chaque couleur s'échappe le plus doucement possible, et goutte à goutte; et, s'il arrivait que l'un des trois conduits, ou tous les trois ensemble, ne donnassent pas, l'ouvrier lâcheroit un peu le fuseau des compartimens engorgés, pour faire tomber la couleur. L'ouvrier principal ne cessera ses quatre tours de bassine qu'au moment où sa dragée sera coloriée: retirant alors lestement le pot, et le feu qui est sous la bassine, il donnera trois à quatre tours à sa dragée, puis il la mettra à l'étuve pendant deux ou trois heures, et la renfermera dans des boîtes, lorsqu'elle sera refroidie.

L'ouvrier observera de bien chauffer la dragée avant de mettre le pot à perler; afin que les couleurs puissent sécher à mesure qu'elles tombent, sans quoi elles ne produiraient pas l'effet désiré.

Cette dragée, dont les couleurs paraissent avoir été mises au pinceau, est de la plus grande beauté. L'essai que j'en ai fait m'a coûté plusieurs bassinées de dragées avant que de réussir; mais je n'ai pas été rebuté, et j'ai été très-satisfait, quand, après beaucoup de précision et de travail, j'ai obtenu le résultat de ce que j'avais présumé praticable.

Amandes d'attrape ou chicotins.

Elles ne diffèrent des précédentes que par le goût, désagréable sans être dangereux, qu'on leur donne avec des ingrédiens connus pour ne pas être malfaisans. Du reste, elles sont composées avec les mêmes matières et par les mêmes procédés que la dragée fine.

Mettez quinze livres d'amandes séchées à l'étuve dans la bassine branlante, sur le feu: vous commencez ces dragées comme les fines, avec deux charges de gomme; mettez ensuite six petites charges d'une fonte de sucre à l'eau de rivière, et cuit à la nappe, puis augmentez à mesure les charges suivantes, jusqu'à ce que les dragées soient à moitié de leur grosseur: alors, mettant une charge moitié gomme et moitié sucre clarifié, et passant la main sur vos dragées, vous continuez à les grossir, en les saupoudrant avec trois onces de chicotin, autant de poivre long ou de piment en poudre, ayant soin de les remuer pour qu'elles se chargent également de ces drogues. Vous mettez encore six charges de sucre clarifié, et ensuite une pareille charge que ci-dessus de chicotin et de poivre long. Vous finissez de grossir vos

dragées, et le lendemain vous les préparez à blanchir, et les achevez de la même manière que les fines.

Vous pouvez en faire de cette espèce en petites dragées, en pastilles et en bonbons, pour en composer un mélange. Vous opérez comme il suit.

Dragées perlées d'attrape.

Prenez cinq onces de gomme adragant, dont vous faites une pâte comme celle pour les dragées d'un bon goût; mettez-y, en la pilant ou en la délayant, suivant que vous employez, pour lui donner du corps, ou du sucre en poudre ou des ratissures; ajoutez-y six onces de chicotin, autant de poivre long et de piment en poudre. Après avoir bien pétri votre pâte, vous en formez des abaisses, et en coupez une partie avec des emporte-pièces de différentes figures. Vous travaillez ensuite le reste en forme de chocolat; ce qui vous donne sur-le-champ un assortiment que vous compléterez avec des pastilles d'attrape.

§ 4. *Falsification des dragées.*

Après avoir établi la seule méthòde qu'on doive mettre en pratique pour faire toutes les espèces de dragées fines que l'on peut désirer, je crois devoir, comme je l'ai annoncé dans l'avertissement, démontrer à quel point la dragée est falsifiée en France, à l'exception de la seule ville de Verdun, qui a toujours fourni et fournit encore les dragées les plus fines, sans aucun mélange d'ingrédiens étrangers et de qualités contraires aux substances qui servent à la composition de cette agréable production.

Il seroit à souhaiter que le gouvernement voulût porter ses regards sur une branche de commerce, qui intéresse autant la santé; et qui, n'ayant été considérée, jusqu'à présent, que comme un objet de pur agrément, a été abandonnée, sans aucun frein, à la cupidité de plusieurs fabricans, qui n'ont pas craint d'abuser de cette liberté, au point de remplacer le plus agréable des végétaux, destiné par la nature au soulagement de nos maux ainsi qu'à nos plaisirs; ils n'ont pas craint, dis-je, d'employer l'aliment de première nécessité, et une composition qui ne doit servir que dans des préparations étrangères à celles-ci, ou aux parfumeurs, et de les substituer au sucre bienfaisant et agréable, qui seul doit faire la base de ces préparations, au lieu de la farine et de l'amidon, auxquels on ne donne une fausse destination qu'au détriment des besoins indispensables de la société.

On sentirait vivement la nécessité de surveiller cette partie

intéressante, si l'on considérait qu'il se consomme en France, année commune, au moins cinquante millions de livres de dragées fines, demi-fines et communes, dans lesquelles il entre plus des deux tiers de farine et d'amidon. Je ne doute pas qu'indépendamment des dangers qui en résultent pour la santé, le gouvernement ne fût frappé de la perte de trente millions de livres, au moins, de farine, et ne se déterminât à régulariser la fabrication de la dragée sous l'inspection d'une police sévère, ainsi que cela se fait pour la plupart des comestibles, et beaucoup d'autres objets d'utilité et de luxe.

La dragée mériterait alors véritablement ce nom, et reprendrait le rang qu'elle doit occuper dans la série des découvertes agréables, et j'ose dire précieuses, dont les arts nous ont enrichis. Bien loin que cette mesure diminuât la consommation de la dragée, on concevra facilement qu'elle l'augmenterait en considérant que l'honnête et véritable industrie, toujours satisfaite d'un modeste bénéfice, prendrait la place de l'impitoyable spéculateur, qui veut à tout prix, et dans un moment, atteindre le sommet de la roue de la fortune. Le premier, au moyen de la réforme, pourrait donner la dragée à un prix convenable, vu le débit qu'il en aurait, parce qu'alors le consommateur, rassuré sur la fraude, ne se priverait plus, aux époques les plus attachantes de la vie, la naissance, le mariage et autres fêtes où l'homme cherche un légitime délassement, de la satisfaction d'offrir à l'amitié, dans cette agréable production, le riant emblême du plaisir.

Ces vérités, qui paraissent avoir échappé jusqu'ici à la sollicitude des gouvernemens, qui les croient peut-être indifférentes ou peu dignes de leur attention, sont cependant bien importantes; et j'ose assurer qu'il n'est point de confiseur qui, en leur rendant hommage, ne convînt de l'utilité de la réforme dont j'ai cru devoir émettre le vœu : mais la routine existe, et les mauvais procédés se perpétuent, si l'œil perçant du gouvernement ne les découvre, et si sa vigilance ne les détruit; choses qu'un particulier ne peut entreprendre.

Les recettes qu'on va lire prouveront, par la comparaison, l'énorme différence qui existe entre la dragée de Verdun et celle de Paris et des départemens, malgré que ces dernières offrent à l'œil presqu'une aussi belle apparence.

1° *Amandes fines falsifiées.*

On met dans la bassine branlante vingt livres d'amandes douces pelées ou non pelées, pour abréger. Quand elles ont passé deux jours à l'étuve, on fait fondre quinze livres de sucre à l'eau simple, et on le met à la grande nappe.

On ajoute dans cette fonte, appelée fonte à grossir, une livre d'amidon délayé avec de l'eau, et un peu de sucre en poudre, en sorte qu'il soit très-épais, afin de ne pas décuire la fonte. On couvre le feu pour que le mélange ne bouille pas.

Après les deux charges de gomme accoutumées, on en met six très-petites de sucre, les augmentant à mesure que la dragée grossit. Quand elle est à moitié, on peut y mettre une demi-once d'essence quelconque, si on le désire; on finit de les grossir, et on les met à l'étuve pour les reprendre le lendemain, afin de les blanchir. Pour cela, on met dans la bassine huit cuillerées qui tiennent chacune environ douze onces de beau sucre clarifié et cuit à la nappe. D'un autre côté, on détrempe une livre et demie d'amidon à l'eau simple, en remuant avec la spatule. Cela fait, on y ajoute une cuillerée contenant environ quatre onces de belle cassonade clarifiée, lorsqu'elle est au premier bouillon, pour achever de détremper l'amidon. On passe alors le blanc à travers un tamis au-dessus d'une bassine, et, quand le sucre est cuit au perlé, et apaisé, après l'avoir remué avec une spatule ou cuiller, on le verse sur l'amidon. Vous entretenez chaud votre blanc, en le mettant sur un feu couvert et très-doux, afin qu'il ne s'attache pas au fond de la bassine : on met alors sur les dragées une charge moitié blanc et moitié gomme. Après quatre charges de blanc, on ratisse la bassine pour ajouter encore quatre autres charges.

Après ces neuf charges, on met les dragées à l'étuve, et on les reprend l'après-midi pour les remplir et les lisser.

Pour remplir.

On lave la bassine, puis on met sur les dragées quatre charges de belle cassonade clarifiée et cuite au petit lissé, ajoutant à la première charge une demi-once d'amidon détrempé avec de l'eau, et qu'on achève de délayer avec assez de sucre clarifié pour composer la charge appelée *boulé*; les trois autres charges sont de pur sucre clarifié. On met les dragées deux heures à l'étuve, puis on les reprend pour les lisser.

Pour lisser.

On emploie d'abord deux charges d'un beau sucre cuit à la petite nappe; la seconde un peu moins forte que la première, et avec l'attention de passer la main sur les dragées à mesure que le sucre clarifié est versé, et de remuer ensuite jusqu'à ce que le fond de la bassine blanchisse la main, et que les dragées boutonnent; c'est-à-dire, lorsqu'il s'élève sur

leur surface de petits globules de poussière de sucre qui les empêchent d'être lisses. Vous les chauffez alors légérement, et mettez deux autres charges de la même manière, que vous chauffez; puis trois, diminuant la dose à chaque charge, sans oublier de remuer beaucoup, afin de les sécher à chaque fois; ne chargeant jamais qu'elles ne soient essorées, ou que la bassine blanchisse la main, ou enfin que la dragée ne boutonne. Vous chauffez encore doucement après ces trois charges, en sorte qu'avec sept charges vos dragées doivent être parfaitement lisses.

On ne pourrait en faire la différence avec celles de Verdun, sans l'épreuve qu'on indiquera ci-après : elle prouve clairement l'assertion que j'ai avancée, quand même la présente méthode n'en donnerait pas l'entière conviction.

On voit, par les procédés ci-dessus, que non-seulement le confiseur abrège singulièrement ses opérations, mais encore qu'il introduit, même dans la dragée fine, assez d'amidon pour trouver un bénéfice marquant, outre celui qu'il fait en substituant la cassonade au beau sucre pour grossir et blanchir sa dragée.

Il est bien coupable l'homme qui, pour son intérêt particulier, compromet la santé de plusieurs milliers d'individus, lorsqu'on envisage les nombreux accidens qui proviennent de l'amidon, surtout lorsqu'il a été préparé sans précaution, et qu'il renferme des miasmes corrupteurs : on en voit résulter les plus funestes indigestions, et une infinité d'autres inconvéniens trop nombreux et trop connus pour qu'il soit nécessaire de les détailler ici.

On peut juger maintenant combien le consommateur est lésé en tout sens dans l'usage de la dragée, et cependant combien il serait facile de la ramener aux qualités qui rempliraient ses vues, sans nuire aux intérêts du commerce et de la véritable industrie.

On falsifie de même les autres dragées dont j'ai parlé, en substituant l'amidon au beau sucre, et en abrégeant le travail. On se contente de délayer l'amidon dans de l'eau rose ou de l'eau de fleur d'orange double, selon la dragée qu'on se propose de faire.

On emploie aussi les ratissures de ces dragées falsifiées dans la composition des pâtes fines; comment, d'après cela, pourraient-elles entrer en comparaison avec celles de Verdun?

2° *Amandes demi-fines falsifiées.*

Si, comme on vient de le voir, il entre de l'amidon dans

la dragée fine de Paris assez pour la rendre malfaisante, on sera effrayé des effets pernicieux qui peuvent résulter de l'usage de la dragée demi-fine, et surtout de la commune, où il en entre beaucoup plus.

On met quinze livres d'amandes séchées à l'étuve dans la bassine branlante sur le feu, sans y ajouter même la charge de gomme arabique accoutumée; puis on les grossit avec une fonte de cassonade commune, en mettant à chaque charge, après avoir passé la main sur la dragée, environ une livre de farine : on répète cette opération cinq fois, et on met les dragées à l'étuve pour les grossir le lendemain avec une fonte pareille à celle pour la dragée fine de Paris.

Si on veut les décorer d'un cordon rouge, on le fait après la dixième charge, mettant moitié gomme dans la première : on achève ensuite de les grossir, puis on les met à l'étuve.

On les reprend le lendemain pour les blanchir et finir comme les précédentes, en mettant dans le blanc une livre d'amidon de plus.

On emploie également les ratissures demi-fines pour délayer la gomme adragant, dont on forme diverses pâtes.

3° *Dragées communes falsifiées.*

On met quinze livres d'amandes dans la bassine branlante, sans feu, puis une charge de mélasse ou de sucre simplement fondu, ou même un mélange de rinçures de bassines et de marc d'écume, qu'on entretient tiède. On opère le plus lestement possible; et, au moment où la charge est bien mêlée, on ajoute environ douze onces de farine, qu'on remue vigoureusement jusqu'à ce que les dragées soient bien essorées, et qu'elles aient pris toute la farine au point que la bassine soit devenue claire. On continue à charger de cette manière jusqu'à ce qu'on trouve les dragées assez grosses; alors on les pose à l'air sur des bannettes, pour les faire essorer, et on les met à l'étuve.

On peut aussi les charger lorsqu'il y a du feu sous la bassine; mais, outre que cette méthode produit des ratissures, la charge alors prend moins de farine; et la cupidité, toujours insatiable, n'y trouverait pas son compte.

Pour les blanchir, on augmente la dose de l'amidon, afin que l'opération soit plus prompte, et que l'on puisse y faire entrer de la cassonade moins blanche; ensuite on les remplit, et on les finit comme les précédentes. Quand elles ont été faites par un bon ouvrier, elles imitent les fines

4° Moyen sûr de connaître la dragée falsifiée.

Mettez quelques dragées dans un verre d'eau, remuez bien avec une cuiller jusqu'à ce qu'elles soient fondues; si l'eau devient blanche comme l'orgeat, c'est qu'on a fait entrer de l'amidon dans leur composition. Jamais la dragée de Verdun ni celles qu'on fera d'après ma méthode ne produiront cet effet, puisqu'il n'y entre que du sucre fin ou des essences qui ne peuvent blanchir l'eau par leur décomposition, en sorte qu'elle conserve sa limpidité.

§ 5. *Pralines grillées et autres.*

Amandes douces. . . . . 2 livres.
Sucre. 2

Mettez votre sucre fondre avec un peu d'eau dans une bassine; criblez les amandes pour en enlever la poussière, et mettez-les sur le feu bouillir dans le sucre. Quand elles petillent, retirez-les en donnant quelques coups de spatule pour les sabler, puis passez-les à travers un crible pour en séparer le sucre; remettez-les dans la bassine sur un feu couvert, et travaillez-les, en tournant avec la spatule, jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre attaché à la bassine, et qu'elles soient d'une belle couleur de caramel : alors vous les retirez; et, partageant votre sucre sablé en deux, vous en mettez moitié dans la bassine avec un demi-verre d'eau, et les laissez bouillir jusqu'à ce qu'il offre une petite odeur de caramel; vous y jetez de suite les amandes, et, après les avoir bien retournées avec la spatule pour leur faire prendre sucre, vous les retirez, et remettez la seconde moitié de sucre dans la bassine, et les faites bouillir comme la première fois, avec même quantité d'eau. Quand la même odeur se fait sentir, vous y jetez les amandes, que vous remuez avec la spatule, le plus lestement possible, jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre; vous les retirez et les mettez dans un tamis, que vous couvrez pour leur faire prendre couleur.

Il est des fabricans qui font d'une seule fois les amandes grillées : ce procédé est vicieux, en ce que le sucre qui doit les couvrir ne s'attache pas dessus également; ce qui les rend difformes.

En province, on voit des confiseurs qui mettent de la laque pour leur donner une couleur rouge; ce qui est contraire à la santé de ceux qui en font usage. Il est facile de reconnaître celles fabriquées ainsi; elles sont d'un rouge foncé, tandis que celles qui sont bien faites ont une couleur seulement un peu rougeâtre et tirant sur le caramel.

Si vous voulez glacer les amandes grillées, aussitôt qu'elles seront finies, vous les mouillerez légérement, et à plusieurs reprises, avec de l'eau, en les faisant sauter dans la bassine : vous les versez sur un tamis, et les couvrez jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

Un ouvrier peut faire de cette manière seize livres de pralines d'une venue.

Pralines grillées à la fleur d'orange.

Amandes douces.	3 livres,
Fleur d'orange épluchée.	8 onces.
Sucre.	3 livres.

Contusez la fleur d'orange dans un mortier de marbre; vous la partagez par moitié, et réunissez chacune d'elles au sucre lorsque vous le faites cuire pour les deux dernières façons à donner aux pralines.

Pour les glacer, vous suivez le procédé ci-dessus; mais, au lieu d'eau simple, jetez-y légérement de l'eau de fleur d'orange.

Cette praline est très-agréable, autant par son croquant que par son parfum.

Pralines blanches.

Amandes pelées.	3 livres.

Vous prenez du sucre clarifié que vous faites cuire au grand boulé; vous y jetez les amandes, puis, retirant la bassine, vous les remuez jusqu'à ce qu'elles aient pris sucre; vous renouvelez cette opération, et les parfumez à la fleur d'orange, si vous le désirez, en y ajoutant, comme dessus, huit onces de fleur d'orange contusée, puis vous les laissez passer douze heures à l'étuve.

Autre manière.

Amandes.	6 livres.
Sucre.	1 livre 8 onces.

Vous avez des amandes fines, grossies et blanchies comme il a été décrit à l'article des amandes; vous faites cuire le sucre au boulé; et, lorsqu'il est retiré du feu, vous y jetez les amandes, et remuez avec la spatule le plus lestement possible. Quand elles ont pris le sucre, vous les renversez sur une table pour séparer celles qui se sont attachées ensemble; ensuite vous les mettez blanchir pendant douze heures à l'étuve.

Pralines à la pistache.

Pistaches en fruits.................... 3 livres.
Sucre.................................. 3

Faites fondre le sucre, mettez-y les pistaches, et, lorsqu'il est au gros boulé, retirez la bassine : vous les sablez ensuite en remuant lestement avec la spatule jusqu'à ce que vous les voyiez d'une couleur rousse, et qu'elles aient pris le sucre attaché à la bassine ; retirez-les ensuite, et, partageant votre sucre par la moitié, vous les y faites cuire à deux reprises comme les amandes grillées. Si vous voulez leur donner l'odeur de la fleur d'orange, vous suivez le procédé que j'ai indiqué. Vous pouvez également les parfumer ou à la bergamote ou au cédrat, en y mettant, quand vous leur donnez la dernière façon, la râpure de l'un de ces fruits. Vous les glacez de même.

Ces pralines sont très-délicates ; j'ose même dire qu'elles sont très-stomachiques.

Pralines à l'aveline.

Avelines fraîches cassées. . . . . 3 livres.
Sucre. 3

Mettez vos avelines dans la bassine sur un feu doux ; chauffez très-fort, en les remuant bien pour en détacher la première peau ; criblez-les ensuite ; faites fondre le sucre et y joignez les avelines : suivez pour le reste les mêmes procédés que pour les pralines grillées. Vous pouvez les parfumer comme celles à la pistache.

Fleur d'orange pralinée.

Fleur d'orange épluchée. . . . . 6 onces.

Vous mettez votre fleur d'orange dans de l'eau fraîche ; vous clarifiez de beau sucre, et le faites cuire au grand boulé. Pendant qu'il est sur le feu, brisez légérement dans vos mains la fleur d'orange, et la mettez à mesure dans un tamis au-dessus d'une terrine. Quand le sucre est cuit, vous y réunissez la fleur ainsi préparée, en donnant quelques tours avec la spatule. Comme elle décuit le sucre, vous le laissez bouillir pour le faire revenir au petit boulé ; alors vous retirez la bassine de dessus le feu, vous remuez la fleur avec la spatule jusqu'à ce qu'elle soit sablée. Lorsque vous pouvez y endurer la main, vous la frottez légérement, et écrasez le sucre qui forme des pelotons ; vous passez ensuite

la fleur au crible, et la mettez à l'étuve sur des tamis garnis de papier blanc, jusqu'à ce qu'elle soit sèche et croquante.

OBSERVATION.

Si je conseille de tremper la fleur d'orange dans de l'eau, et de la froisser dans les mains, c'est pour l'amollir, en briser l'épiderme et ouvrir ses pores, afin que le sucre s'y insère et empêche la fleur de se racornir ; ce qui, comme lorsqu'on blanchit un fruit, fait pénétrer le sucre dans les parties poreuses, et lui donne, en le soutenant, son éclat naturel ; aussi la fleur d'orange est-elle plate et droite comme quand on la cueille, et présente un coup d'œil qui en accélère la vente.

La fleur d'orange, ainsi préparée, est bonne pour les vapeurs ; elle est céphalique, stomachique et hystérique. On l'emploie en tisane.

Autre manière.

Même préparation pour la fleur d'orange, que vous faites tremper dans l'eau et pressez de même entre les mains. Vous prenez pareil poids de sucre clarifié ; après quelques bouillons, vous y jetez la fleur d'orange égouttée, vous lui donnez sept à huit bouillons, la retirez, et l'égouttez dans un tamis au-dessus d'une bassine. Vous reprenez autant de sucre clarifié que la première fois, vous le faites cuire au grand boulé et y jetez la fleur d'orange, remuant légérement avec la spatule, à mesure que vous la versez, de crainte qu'elle ne s'attache au fond de la bassine. Quand toute la fleur est mêlée, et que le sucre est au petit boulé, vous retirez la bassine, et travaillez la fleur d'orange comme il a été dit à la recette précédente ; vous la veillez, et la mettez à l'étuve jusqu'à ce qu'elle soit sèche et croquante.

La fleur d'orange préparée de cette manière est beaucoup plus blanche que la précédente.

Cette opération faite, il vous reste le premier sucre clarifié et un sucre sablé qui est sorti de la fleur ; vous mêlez le tout pour en faire un sirop à la fleur d'orange. Après l'avoir clarifié, vous le faites cuire à la nappe, vous le passez à la manche, et le vendez comme sirop pur à la fleur d'orange.

Quant à l'eau dont vous vous êtes servi pour mettre tremper la fleur d'orange avant de la praliner, elle sert dans la distillation de l'eau de fleur d'orange.

Troisième manière.

Cette méthode de praliner la fleur d'orange lui conserve

son amertume ; elle n'est pas aussi belle, mais elle est préférable parce que son parfum n'est pas autant altéré.

Vous épluchez la fleur d'orange sans la mettre à l'eau ; vous la pesez, et faites cuire au perlé autant de sucre clarifié ; vous y jetez votre fleur, et mettez le sucre au boulé ; vous retirez la bassine et travaillez la fleur comme ci-dessus ; vous la criblez et la mettez à l'étuve.

Il y a des personnes qui mettent la fleur avec le sucre clarifié, et la font bouillir jusqu'à ce qu'il soit au petit boulé ; cette manière rougit la fleur d'orange.

Quand le sucre est cuit au boulé, on peut y donner quelques bouillons à la fleur d'orange. Préparée de cette manière, elle a plus d'amertume et n'est pas aussi agréable à manger ; elle est moins apparente pour le débit, car elle se trouve racornie ; mais elle mérite la préférence pour les tisanes et pour parfumer les conserves, son odeur n'étant pas altérée comme lorsqu'on la fait bouillir long-temps.

Jus de réglisse anisé.

Suc de réglisse	18 livres.
Essence d'anis	2 gros.

Mettez dans une bassine le jus de réglisse, que vous faites fondre dans suffisante quantité d'eau sur un petit feu : ayez soin de le remuer avec une spatule, et prenez garde que sa partie gommeuse ne le fasse attacher au fond de la bassine. Quand il est bien fondu, vous le passez à travers un tamis de crin serré, au-dessus d'une seconde bassine posée sur un petit tonneau dans lequel se trouve une terrasse ou trappe de feu ; vous continuez à le réunir jusqu'à ce qu'il soit très-épais : alors ajoutez l'essence d'anis. Vous appliquez un peu de votre préparation sur le dos de la main ; et, lorsqu'elle n'y tient pas, vous la versez sur une table unie bien graissée. Pendant que le jus de réglisse est chaud, vous en prenez par petites parties, que vous roulez en abaisses les plus minces possibles ; vous le mettez ensuite sur des plaques de fer-blanc dans un endroit sec. Le lendemain ou surlendemain, vous le coupez en long avec des ciseaux, et en formez des bandelettes que vous découpez en mouches.

Si vous voulez en faire des petits bâtons, vous lui donnez cette forme lorsqu'il est encore chaud.

Ce suc adoucit l'âcreté du rhume, humecte la poitrine, les poumons, et excite les crachats.

Il n'est pas rare de trouver ce suc de réglisse falsifié, particulièrement celui en bâtons; pour cela on le fait moins

cuire, et on le pétrit avec de la farine ; mais il est moins sucré et très-pâteux. Quand il est fabriqué fidèlement, il fond aisément dans la bouche et est très-agréable au goût.

Jus de réglisse blanc, de Blois.

Gomme adragant. . . .	4 onces.	Essence de néroli......	12 grains.
Orge.	2 livres.	Sucre superfin en poud. passé au tamis de soie.	18 livres.
Réglisse fraîche. . . .	1		

Lavez bien votre orge dans de l'eau tiède, et la laissez tremper pendant un jour. Quand elle est bien égouttée, vous la mettez avec quatre pintes d'eau dans une bassine, où vous la faites bouillir jusqu'à réduction de moitié de la liqueur, puis vous la passez dans un linge serré.

Ratissez bien la réglisse et la mettez dans la décoction d'orge, que vous faites encore bouillir et réduire à moitié ; battez un blanc d'œuf dans un peu d'eau, et versez-la par intervalles dans la décoction. Quand elle est parfaitement claire, vous la faites refroidir et la passez à travers un tamis. Vous vous servez de cette décoction pour y détremper votre gomme adragant, que vous y laissez deux ou trois jours. Vous pilez cette gomme de la manière indiquée pour les pâtes à pastillages, et y ajoutez l'essence de fleur d'orange. Quand elle est pétrie, vous la roulez de la grosseur d'une plume, et la doublez pour la tordre de la même manière que le sucre retors en petits bâtons de quatre pouces de longueur. Vous les mettez à l'étuve avec un feu doux, et les retirez lorsqu'ils sont secs.

Ce jus de réglisse est excellent pour remédier aux vices de poitrine et aux toux opiniâtres.

Plusieurs auteurs ont donné des méthodes vicieuses pour faire le suc de réglisse de Blois : celle que j'indique est la véritable : on peut en faire de la manière suivante ; mais celle-ci est préférable.

Autre manière.

Gomme adragant. . .	1 once.	Réglisse.	1 livres.
Néroli.	12 grains.	Sucre.	8

Suivez les mêmes procédés que ci-dessus.

Les auteurs dont je viens de parler ne se servent pas d'orge ; ils ne font qu'une forte décoction dans laquelle ils fondent la gomme adragant.

§ 6. *Dragées en papillotes.*

Ce sont des pistaches, et ce qu'on peut appeler *bonbons galans*, à cause de leur destination, soit pour les fêtes, soit

comme cadeaux galans. On y insère de petites devises, ou de petites chansons, ou ce qu'on appelle des oracles, etc., qui égaient et font passer quelques momens agréables.

Le premier jour de l'an procure un grand débit de ces sortes de dragées au confiseur habile et reconnu pour les travailler fidèlement : ce qui est très-essentiel, et ce qui m'a toujours guidé dans toutes mes opérations.

Manière de mettre ces bonbons en papillotes.

Coupez un morceau de papier blanc ou de couleur, en carré, de trois pouces et demi de long, sur environ deux pouces de large ; vous découpez ce même papier très-délicatement par les deux bouts, de la longueur de six lignes de chaque côté ; vous placez le bonbon dans le milieu, après y avoir mis une devise ou une chanson ; enveloppez le tout avec ce papier, que vous tournez à chaque bout, afin que le bonbon y soit renfermé et n'en sorte pas.

Pour les pistaches à la fleur d'orange, servez-vous toujours de papier blanc.

Pour les pistaches à la rose, ayez du carmin liquide que vous délayez avec un peu d'eau ; trempez-y les deux bouts de votre papier festonné, et le faites sécher à l'étuve.

Pour les diablotins au chocolat, prenez du papier peint de diverses couleurs, que vous découpez pareillement par les deux bouts.

Quant aux autres bonbons ou pistaches, c'est un morceau de papier blanc en carré, que vous pliez proprement par les deux bouts, lorsque le bonbon est dedans. Ayez bien soin d'employer toujours, pour tous les bonbons, du papier de belle qualité et bien fin.

Pistaches à la fleur d'orange, en papillotes.

Pistaches en fruits....................	3 livres.
Sucre..............................	8

Vous concassez le sucre et le délayez dans une bassine avec de bonne eau double de fleur d'orange ; vous le mettez sur le feu et le faites chauffer jusqu'à ce qu'il soit bien fondu et prêt à bouillir ; vous couvrez ensuite le feu. Vous mettez les pistaches dans la bassine branlante, avec du feu dessous, et les travaillez comme les dragées, en passant la main dessus, et commencez les charges par de petites cuillerées, augmentant à mesure que les pistaches grossissent. Quand tout le sucre est employé, vous les retirez et leur faites passer un jour à l'étuve. Le lendemain vous les mettez à la bassine

branlante avec une petite charge de gomme arabique dont vous les mouillez légérement, afin de les couvrir de nompareille bien blanche et bien fine, préparée à cet effet dans un tambour, où vous jetez vos pistaches mouillées de gomme. Quand elles sont bien couvertes, vous les posez sur des tamis et les laissez passer trois heures à l'étuve, après quoi vous les mettez en papillotes.

Autre manière.

Gomme adragant .... 2 onces.
Sucre fin passé au tamis de soie.... 3 livres.

Mettez tremper la gomme adragant dans de l'eau de fleur d'orange; quand elle est fondue, vous la pilez avec suffisante quantité de sucre pour en former une pâte qui ait assez de consistance pour être travaillée. Vous la roulez et la coupez par morceaux de la grosseur d'une noisette, dans le milieu desquels vous placez la pistache, et que vous roulez ensuite dans le creux de la main : vous les posez à mesure sur des tamis, et le lendemain à l'étuve. Quand elles sont sèches, vous les mouillez de même de gomme pour y attacher la nompareille; ensuite vous les mettez en papillotes.

Cette manière d'opérer, qui est très-ancienne, est encore en usage dans les provinces; elle est bien inférieure à la première et beaucoup plus longue.

Elle a plusieurs défauts : 1° la pistache est très-dure sous la dent; 2° elle n'a pas le même fondant; 3° elle n'est pas aussi suave; 4° outre qu'elle n'a pas la même qualité, c'est qu'un ouvrier n'en peut faire que très-peu par jour, tandis que de la première, qui est très-supérieure, il peut en grossir vingt ou trente livres en trois heures. Ainsi dans les recettes que je vais donner, je suivrai la méthode de la première, reconnue pour être la meilleure, la plus agréable et la plus expéditive.

Pistaches à la rose.

Pistaches en fruits.................. 3 livres.
Sucre fin.......................... 8

Concassez le sucre et le délayez assez épais avec de bonne eau de rose double; vous le faites fondre et chauffer. Lorsqu'il est prêt à bouillir, vous couvrez le feu pour entretenir seulement la bassine chaude; vous délayez dans un petit pot, ou autre petit vase, trois cuillerées de carmin liquide, avec un peu de sucre clarifié; vous versez ce mélange dans la fonte du sucre pour lui donner une couleur rose qu'il com-

munique aux dragées ; vous les travaillez à la bassine branlante de la manière indiquée ; puis vous les mettez à l'étuve. Le lendemain vous les gommez pour y appliquer la nompareille ; enfin, après trois heures d'étuve, vous les mettez en papillotes.

Pistaches au citron.

Pistaches.............................. 3 livres.
Huit citrons.
Sucre.................................. 8

Râpez vos citrons pour enlever la superficie de la peau, ou bien frottez-les contre un gros morceau de sucre, détachant à mesure, avec un couteau, les râpures qui s'y attachent. Concassez votre sucre et faites-le fondre très-épais ; mêlez-y la râpure des citrons pour donner du parfum, puis travaillez le tout à la bassine branlante, et finissez comme ci-dessus.

Pistaches à la bergamote.

Pistaches.............................. 3 livres.
Neuf bergamotes.
Sucre.................................. 8

Mêmes procédés que ci-dessus.

Vous faites de la même manière celles

A l'orange. Au cédrat.

Pistaches à l'ananas.

Pistaches.............................. 3 livres.
Six beaux ananas.
Sucre.................................. 8

Vous râpez la superficie des ananas. Quand le sucre est fondu, vous y exprimez le jus du fruit, et y ajoutez les râpures. Au moment où la fonte va bouillir, vous la retirez, la couvrez, et terminez comme précédemment.

Pistaches à l'ambre.

Pistaches.............................. 3 livres.
Bon esprit d'ambre..................... 3 onces.
Sucre.................................. 8 livres.

Vous concassez le sucre et le faites fondre ; quand il est prêt à bouillir, et que vous avez couvert le feu pour l'en empêcher, vous y versez votre esprit d'ambre et procédez comme à l'ordinaire.

Celles au musc se font de la même manière.

Pistaches au jasmin.

Pistaches.	3 livres.
Bon esprit de jasmin.	6 onces.
Sucre	8 livres.

Mêmes procédés que pour les précédentes.
On travaille de même celles

A la jonquille. Au réséda.
A la tubéreuse.

Excepté que, pour cette dernière, on fait entrer huit onces de bon esprit.

Pistaches à la vanille.

Pistaches.	3 livres.	Vanille.	1 once.
Bon esprit de vanille. .	4 onces.	Sucre.	8 livres.

Vous pilez la vanille dans un mortier de marbre, y ajoutant un petit morceau de sucre pour faciliter l'opération; vous la passez dans un tamis fin. Vous concassez le sucre, et, quand il est fondu et prêt à bouillir, vous couvrez le feu. Vous délayez la vanille en poudre avec l'esprit de vanille et les mêlez à la fonte; puis vous opérez comme à l'ordinaire.

Pistaches à l'héliotrope.

Pistaches en fruits. . .	3 livres.	Esprit de vanille. . . .	3 onces.
Esprit de jasmin. 1 onc.	4 gros.	Eau double de fleur d'orange.	6
Tubéreuse	1 once.		
Eau de rose double. . .	6	Sucre.	8 livres.

Concassez le sucre et le délayez avec l'eau rose et de fleur d'orange; faites-le fondre; et, quand il est près de bouillir et que le feu est couvert, vous y versez vos essences, et terminez l'opération à la manière usitée.

Pistaches au café.

Pistaches.	3 livres.
Bon café.	6 onces.
Sucre.	8 livres.

Vous torréfiez le café légèrement jusqu'à ce qu'il ait seulement une couleur roussâtre, et le pulvérisez avec le moulin. Vous faites bouillir une pinte d'eau, et y mettez votre café en poudre, que vous remuez avec une cuiller de bois, en lui donnant trois ou quatre bouillons. Vous retirez la cafetière et y jetez un demi-verre d'eau, avec un petit morceau de colle de poisson : vous le laissez déposer et ensuite le tirez au clair. Vous concassez le sucre et le délayez très-épais avec la décoction de café; vous mettez le

mélange sur le feu, et le retirez quand il est prêt à bouillir. Ensuite vous travaillez vos pistaches à la bassine branlante, après quoi vous les mettez en papillotes comme les autres.

Pistaches à la cannelle.

Pistaches	3 livres.
Cannelle fine en poudre	2 onces.
Sucre	8 livres.

Concassez le sucre et donnez-lui une fonte très-épaisse, mettez-le sur le feu, et le retirez quand il est prêt à bouillir : vous couvrez alors le feu, et versez dans le sucre la cannelle délayée avec un peu d'eau ; puis vous procédez à l'ordinaire.

Autre manière.

Pistaches	3 livres.
Essence de cannelle	4 gros.
Sucre	8 livres.

Il n'y a de différence que dans l'essence qui remplace la poudre de cannelle.

Pistaches au chocolat de santé.

Prenez de bon chocolat de santé, dont vous mettez douze onces dans un mortier de fonte dont vous avez bien chauffé l'intérieur avec du charbon ardent, et que vous avez bien essuyé; vous le pilez bien; et, quand il est en pâte maniable, vous le divisez en petits morceaux comme des noisettes, dans chacun desquels vous enveloppez une pistache, en les roulant dans le creux de la main. Vous les jetez dans une bassine remplie de nompareille, et les remuez bien avec une cuiller de fer-blanc, et non avec la main, afin de ne pas tacher la nompareille. Quand les pistaches en sont bien garnies, vous les retirez et les laissez refroidir; ensuite vous les mettez en papillotes, en y joignant une devise.

Vous pouvez vous servir de chocolat à la vanille, suivant le goût des personnes.

Pistaches d'attrape au chocolat.

Elles se font de la même manière que les précédentes; excepté qu'au lieu de pistaches, vous mettez un morceau d'ail de la même grosseur.

Pistaches au girofle.

Pistaches	3 livres.
Girofle en poudre	3 onces.
Sucre	8 livres.

Vous concassez le sucre et le délayez très-épais, vous le

mettez sur le feu et le retirez à l'ordinaire, quand il est prêt à bouillir; vous délayez votre poudre de girofle avec un peu d'eau, et la mettez dans votre fonte, puis vous travaillez vos pistaches à la bassine branlante et à la manière accoutumée.

Vous pouvez, au lieu de girofle en poudre, employer de l'essence.

Pistaches au pot-pourri.

Pistaches	3 livres.	Esprit de tubéreuse. .	1 once.
Esprit de jasmin . . .	1 once.	de musc	1 gros.
de jonquille . .	1	d'ambre	1

Vous concassez et délayez très-épais le sucre, vous le faites chauffer, et, quand il est prêt à bouillir, vous couvrez le feu et versez les esprits dans le sucre fondu, puis vous travaillez les pistaches à l'ordinaire.

Pistaches de Macédoine à la fleur d'orange.

Pistaches.	2 livres.
Fleur d'orange épluchée.	1
Sucre.	4 livres 8 onces.

Vous mettez les pistaches dans l'eau bouillante; quand la peau s'enlève, vous les retirez, ensuite vous les pilez dans un mortier de marbre, en mettant de temps en temps quelques gouttes d'eau d'épinards, pour qu'elles ne tournent pas en huile; vous les broyez ensuite sur la pierre pour en rendre la pâte très-fine; vous y incorporez bien la fleur d'orange après l'avoir pilée. Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé; vous le retirez et y mêlez la pâte avec une spatule; puis, étant refroidie, vous la sortez de la bassine et la posez dans une terrine propre; vous la pilez ensuite et la broyez bien; vous mêlez le tout, qui forme une pâte que vous passez sur du sucre en poudre; vous en prenez de petits morceaux de la grosseur d'une noisette, que vous roulez dans la main pour en former vos pistaches : vous les mettez sécher à l'étuve avec un feu doux. Le lendemain vous les mouillez légérement avec de la gomme arabique fondue, et les couvrez de nompareille à la manière accoutumée : vous les remettez à l'étuve, et, lorsque vous les garnissez de papillottes, vous y joignez une devise ou une chanson.

Cette pistache est des plus agréables à manger, et a l'avantage d'être fondante, céphalique, et légérement sudorifique. On peut la vendre sans être en papillottes.

Pistaches de Macédoine à la rose.

Pistaches........	2 livres.	Carmin liquide.....	1 onces.
Roses de Prov. réc.	1 liv. 8 onc.	Sucre.........	4 liv. 8
Idem sèches......	8		

Enlevez la peau de vos pistaches, pilez-les en ajoutant par intervalles de bonne eau double de rose; vous les broyez ensuite sur la pierre pour en former une pâte très-déliée. Vous pilez les roses de Provins sèches et récentes en même temps, y ajoutant aussi par intervalles de bonne eau double de rose. Lorsqu'elles sont bien en pulpe, vous les mêlez avec les pistaches, en y joignant une once de carmin liquide. Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé, puis le retirez et faites le mélange; ensuite vous finissez vos pistaches comme les autres.

Pistaches de Macédoine à la provençale.

Pistaches...........	2 livres.	Zestes de deux bigarades.	
Fleur d'orange épl...	8 onces.	deux poncires.	
Zestes de deux citrons.		Sucre.........	4 liv. 8 onces.
deux oranges.			

Procédez comme ci-dessus; pilez de même les pistaches, en jetant dessus de l'extrait d'épinards, très-vert, et par intervalles; ensuite râpez vos fruits à écorce contre un gros morceau de sucre, détachez-en la partie odorante qui s'y attache, et la mettez dans la pâte de pistache, que vous finissez comme ci-dessus.

Pistaches de Macédoine à la vanille.

Pistaches	2 livres.	Esprit de vanille...	8 onces.
Vanille en poudre....	2 onces.	Sucre........	4 liv. 8

Mêmes procédés à suivre que pour les précédentes.

Pistaches de Macédoine à l'ananas.

Pistaches............................	3 livres.
Huit ananas.	
Sucre.	5

Râpez la partie superficielle des ananas, coupez-les par moitié ensuite, et exprimez-en le jus. Quand vous pilez les pistaches, vous en mettez quelques gouttes, afin qu'elles ne tournent pas en huile. Ajoutez un peu d'extrait d'épinards, pour en maintenir la couleur verte, et broyez-les sur la pierre; vous y incorporez bien la râpure d'ananas, et finissez comme de coutume.

Cette pistache est excellente et d'une odeur très-suave; elle est coûteuse en France, par la rareté et la cherté de l'ananas.

Pistaches de Macédoine aux fleurs.

Pistaches	2 livres.	Esprit de réséda	4 gros.
Fleurs de citron	4 onces.	de tubéreuse	4
d'orange épl.	4 gros.	de jonquille	4
Esprit de rose	4	Sucre	4 liv. 8 onces.
de jasmin	4		

Pelez et pilez les pistaches, en y mettant de temps en temps de l'eau d'épinards; vous les broyez ensuite sur la pierre. Réduisez en pulpe, dans un mortier, vos fleurs d'orange et de citron, que vous incorporez avec la pâte de pistaches. Au même moment, versez-y tous vos esprits, et mêlez bien le tout avec la spatule. Vous clarifiez le sucre; et comme la pâte se trouve un peu liquide, à cause des esprits qui y sont entrés, vous les faites cuire au grand cassé, et finissez d'opérer comme à l'ordinaire.

Pistaches de Macédoine à l'héliotrope.

Pistaches	2 livres.	Esprit de vanille	4 gros.
Fleurs de citron	1 once.	Vanille en poudre	1 onces.
de jasmin	4 gros.	Sucre	4 liv. 8
de tubéreuse	4		

Après avoir pelé les pistaches vous les pilez et les broyez sur la pierre. Mettez alors la vanille en poudre avec la pâte, en y versant vos esprits. Quand le tout est bien mêlé, vous procédez comme pour les pistaches aux fleurs.

Diablotins au chocolat et en pastilles.

Après avoir préparé du chocolat, comme pour les pistaches au chocolat, et qu'il est en pâte maniable, vous en prenez un morceau que vous roulez sur du parchemin; vous le coupez ensuite par petits morceaux de la grosseur d'une noisette; vous les arrondissez et les posez sur des feuilles de papier carrées, et distantes les unes des autres d'environ huit lignes, pour éviter qu'ils ne se collent ensemble quand vous les battez. Pour cela vous les faites sauter légérement sur une plaque de tôle. Quand ils s'étendent de la largeur d'une pièce de six sous, vous les renversez dans une bassine où se trouve de la nompareille blanche. Qand ils en sont bien couverts, ils présentent la pastille que l'on nomme diablotin. Vous les laissez refroidir, et les enlevez de dessus le papier.

Surtout choisissez pour cette opération un lieu chaud, autrement le chocolat se coagule, et ne peut s'étendre facilement ni prendre la nompareille.

On peut en faire aussi avec du chocolat à la vanille, ou en forme de pastille sans nompareille.

On les met en papillotes comme les pistaches, dans des papiers de diverses couleurs, avec une chanson ou une devise.

Diablotins au chocolat d'attrape.

Quand le chocolat est bien liquide, vous y mettez une demi-livre de chicotin, que vous incorporez bien en pilant, et finissez les pastilles comme les premières.

§ 7. *Sucres ou bonbons nouveaux.*

Je comprends sous cette dénomination des sucreries de diverses formes et grandeurs, qui varient suivant les temps ou la mode, ou le goût du confiseur. Ils se font au moyen de moules en cuivre, divisés en trois parties : la première est un cercle rond, de la hauteur de six lignes, et de deux pouces environ de diamètre, dans lequel on emboîte, à la partie inférieure, la seconde pièce, qui est une plaque de même métal, de l'épaisseur d'une ligne, et qui porte l'empreinte, gravée en creux, d'un buste, de trophées, d'une devise, d'armoiries, d'un chiffre, etc., etc. Ces deux pièces ainsi disposées, on y coule un sucre préparé comme il va être dit, et par-dessus on applique, en appuyant, la troisième pièce, qui est une semblable plaque, où est gravé un cachet, et qui est garnie d'un manche. On fait faire vingt ou trente de ces moules avec les deux premières pièces seulement, celle où se trouve le cachet servant pour tous les moules de la même espèce ou grandeur. Il est essentiel que ces plaques soient bien gravées et ciselées.

Les sucreries qu'on appelle *bonbons de fortune*, parce que les numéros de la loterie y sont gravés, se font avec des moules de la même manière, mais un peu plus ovales, et moins grands d'un tiers.

Venons à la préparation du sucre.

Vous avez du sucre clarifié, dont vous mettez deux livres environ dans un poêlon d'office, à bec et à manche : vous le faites cuire au cassé, le retirez du feu, et y mêlez quelques gouttes d'une essence quelconque. Pendant que vous laissez tomber le bouillon du sucre, vous disposez vos moules en file, et très-rapprochés les uns des autres, et les graissez légérement avec une plume imprégnée d'huile d'amandes douces fraîche et tirée sans feu; vous coulez dans chacun d'eux du sucre à l'épaisseur de trois lignes à peu près. Cela fait, vous appuyez la plaque au cachet sur le sucre versé en premier lieu dans le moule, et continuez ainsi de suite et

très-promptement pour les autres. Il est nécessaire, dans un temps froid, de choisir pour ce travail un endroit chaud, afin que le sucre ne se refroidisse pas trop vîte après avoir été versé, et que le cachet s'y imprime bien. Vous faites chauffer une plaque de cuivre, et, s'il arrivait que le sucre fût trop tôt refroidi et ne prît pas bien l'empreinte du cachet, vous y remédieriez en tenant cette même plaque au-dessus des moules; ce qui ramollit la surface du sucre. On retire peu après ces sucreries de leurs moules.

Sucres nouveaux à la vanille.

Quand le sucre est cuit au cassé, vous y ajoutez trois gros de bon esprit de vanille; vous lui donnez un bouillon, et, lorsqu'il est apaisé, vous versez le mélange dans les moules.

Vous faites de même ceux au safran.

Sucres nouveaux à la rose.

Lorsque la même quantité de sucre est au cassé, vous le retirez du feu, et y versez un peu de carmin délayé dans deux onces de bonne eau double de rose; vous incorporez bien le mélange et le remettez sur le feu pour faire revenir le sucre à la cuite, et le versez sur les moules.

REMARQUE.

Il faut employer dans ces préparations des esprits à la dose de trois gros par deux livres de sucre, au lieu d'essences, qui, outre qu'elles n'ont jamais le goût du fruit dont elles portent le nom, par la quantité de flegme dont elles sont chargées, sont encore très-sujettes à devenir rances; inconvénient que n'ont point les esprits, qui, au contraire, deviennent meilleurs en vieillissant. On a éprouvé que quelques gouttes de la meilleure essence, mises de trop dans ces sucreries, leur communiquaient une amertume telle qu'il devenait impossible de les manger. Dans les cas où on serait obligé d'employer de l'essence, il faut le faire avec grand ménagement et à très-petites doses.

Sucre de Flore.

Gelée de pommes..	1 once.	Esprit de réséda.	6 gouttes.
Néroli..........	4 gouttes.	Sucre superfin...	4 livres.
Esprit de jasmin...	18		

Vous clarifiez le sucre, et le mettez sur le feu avec la gelée de pommes qui sert à donner du liant au sucre, afin de

le travailler avec facilité. Lorsqu'il est au cassé, vous le retirez du feu et y ajoutez les essences; vous versez le tout sur la table de marbre graissée légérement avec de l'huile d'amandes douces : lorsqu'il est assez refroidi pour pouvoir être travaillé à la main, vous le tirez le plus promptement possible en le portant d'une main à l'autre, et de la même manière que le sucre retors.

Lorsque votre sucre est d'un beau blanc, vous le coupez en morceaux de la grosseur d'une noix environ, suivant la capacité du moule; vous l'arrondissez, le plus promptement possible, dans la main; un autre l'aplatit et le pose dans le moule en cuivre dont nous avons décrit la forme et les proportions. Celui-ci doit avoir pour emblême la déesse Flore avec tous ses attributs. Vous tenez en même temps à la main le couvercle du moule, où se trouve gravée une corbeille de fleurs, avec des couronnes, guirlandes, etc.; vous l'appliquez sur le sucre, qui reçoit les deux empreintes sur ses deux faces. Vous le retirez du moule eu frappant celui-ci; aussitôt la tablette s'en détache.

Il est nécessaire d'être plusieurs pour cette opération. Il faut avoir l'attention de graisser toutes les parties intérieures du moule avec de bonne huile d'amandes douces avant d'y faire entrer le sucre, dont la quantité doit être exactement proportionnée à celle que le moule peut contenir. Vous pouvez envelopper ces *bonbons*, avec une devise analogue, dans un papier blanc.

Sucre de Vénus.

Gelée de pommes...	1 onces.	Esprit de vanille..	18 gouttes.
Esprit d'ambre.....	8	Sucre superfin....	4 livres.
de musc.....	8		

Même opération que pour la recette précédente, si ce n'est que le moule dont on doit se servir pour celle-ci représentera, d'un côté, Vénus dans un char traîné par deux colombes, et de l'autre, Cupidon, un bandeau sur les yeux, et décochant une flèche, etc.; et vous enveloppez votre sucre de même que celui de la recette précédente.

§ 8. *Bouteilles fondantes en sucre, à la liqueur.*

Vous clarifiez trois ou quatre livres de beau sucre, dans lequel vous ajoutez une once de belle gelée de pommes, pour lui donner du moelleux et empêcher qu'il ne s'égrène. Vous n'en mettez à la fois qu'une demi-livre environ dans le petit poêlon à pastilles; vous le faites cuire au cassé, et en versez par petites quantités sur une table de marbre graissée de

bonne huile d'olive; vous en coupez de la grosseur d'une forte noisette. Quand il est encore très-chaud, vous en formez une boule que vous alongez, et prenant un petit tube en verre, de la longueur d'un demi-pied, et gros comme une plume d'oie, dont vous graissez le bout avec de bonne huile d'olive, vous y appliquez cette boule alongée. Vous soufflez faiblement en présentant le sucre au feu, et formez, avec le pouce et le doigt, le cou de la bouteille. Quand vous la trouvez assez grosse, vous faites le fond avec un petit morceau de bois qui en a la forme. A mesure que les bouteilles sont faites, vous les placez sur du papier blanc, dans des tamis, et, lorsque vous en avez suffisante quantité, vous les emplissez, au moyen d'un petit entonnoir d'argent en forme de pompe, de marasquin de Zara, ou autre liqueur préparée comme il sera dit. Ayez soin de ne pas en laisser tomber sur les bouteilles, de crainte de les ternir et de leur enlever leur transparent. Quand elles sont toutes remplies, vous allumez une bougie, et, y présentant le cou de la bouteille, il s'étend : alors vous appuyez légérement dessus avec la pointe d'un couteau, et la bouteille se trouve bouchée.

Pour rendre vos bouteilles parfaitement égales en grosseur, vous prenez, lorsque vous soufflez le sucre, un moule de fer-blanc de la forme et de la hauteur du corps de la bouteille seulement; vous le graissez de bonne huile d'olive et l'appliquez contre le sucre qui en prend la forme.

Vous préparez la liqueur en y versant un tiers de sucre cuit au petit boulé, lorsqu'il ne bout plus; vous remuez bien le mélange, et lorsqu'il n'est plus que tiède, vous en remplisssez vos bouteilles.

Ces bouteilles font un très-bel effet sur la table, par la variété et la transparence des liqueurs : elles sont d'autant plus agréables, qu'on peut y faire entrer des liqueurs qui facilitent la digestion. On met sur chacune d'elles l'étiquette de la liqueur qu'elles renferment.

Autre manière.

Vous préparez des moules faits avec des morceaux de papier que vous roulez autour d'un rond de bois pour qu'ils en prennent la forme. Ce rond aura un pouce de diamètre sur quatre ou cinq lignes de hauteur; l'extrémité inférieure du papier doit dépasser le moule en bois assez pour qu'en repliant les bords l'un sur l'autre, ils ferment l'ouverture de ce côté-là. Vous rangez tous ces moules, et alors vous clarifiez deux livres de sucre, que vous faites cuire au cassé dans un poêlon à bec; vous y ajoutez suffisante quantité

d'un ratafia quelconque, tel que le bon élixir de Garus ou autre, pour décuire le sucre et le mettre au soufflé; alors vous le coulez très-chaud dans les moules, et le mettez passer six heures à l'étuve; le sucre, en se candissant, enveloppe la liqueur, qui se trouve dans le milieu. Vous enlevez le papier en le faisant tremper légérement dans de l'eau et le retirant aussitôt. On peut y laisser le papier; mais ce n'est que lorsqu'il est d'une grande blancheur.

QUATRIÈME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

De la Distillation.

La distillation est une opération par laquelle on cherche à désunir et à séparer par le feu les parties spiritueuses et aromatiques d'un corps quelconque : elles se condensent en vapeurs dans un vaisseau, et on les reçoit dans d'autres pour l'usage auquel on les destine.

Cette opération se fait ordinairement dans un laboratoire vaste, construit de bonnes murailles, voûté ou plafonné avec soin. Il doit être, autant que possible, isolé de tout autre édifice, en cas d'accident, et voisin d'un puits ou d'une fontaine. On dispose le jour de manière à le recevoir en face d'une cheminée qu'on y fait construire : elle aura un tuyau large et bien percé, et on donne au manteau de cette cheminée la forme d'une hotte renversée et très-évasée. On place au-dessous de ce manteau des fourneaux qui sont ou portatifs ou à demeure. Les premiers se trouvent chez le potier fournaliste, et doivent être cerclés avec une bande de tôle, au lieu de fil d'archal qui s'y trouve ordinairement, et que le plus petit accident brise ou détruit. Lorsqu'on fait usage de fourneaux portatifs d'un très-petit volume, on les pose sur une table, et on y dresse l'appareil.

Le fourneau fixe ou à demeure se construit de cette manière : sur le sol et dessous la cheminée, on établit un massif en briques posées sur champ, d'un demi-pied à peu près de hauteur, qu'on fait dépasser d'un pied en avant de la cheminée. Ce massif se nomme *la paillasse*. On élève dessus

un fourneau en briques, auquel on donne ordinairement une forme carrée à l'exterieur, et circulaire en dedans. Sa hauteur et sa largeur sont de trois pieds, et on ménage à la partie circulaire intérieure un diamètre proportionné à celui de la cucurbite qui doit y poser. Le fourneau se divise en trois parties : celle inférieure, qui se nomme *cendrier*, aura dix pouces de hauteur, et on laisse un espace vide de quatre pouces de large sur cinq de haut; ce carré est rempli par un cadre ou châssis de fer, garni de sa porte en tôle. Ce châssis est scellé dans la bâtisse par quatre ou six pattes de fer à la hauteur de six pouces. L'étage du milieu se nomme *foyer*, et doit porter neuf à dix pouces de hauteur : on le sépare du cendrier, en plaçant transversalement des barres de fer d'un demi-pouce d'équarrissage, et qu'on tient à la distance de sept à huit lignes, en les plaçant sur leurs angles, et non sur leurs faces. Le foyer aura, ainsi que le cendrier, une petite porte de fer, disposée de même, et qui sert à introduire le bois ou le charbon destinés à alimenter le feu. Enfin, la partie supérieure du fourneau s'appelle *le laboratoire* : il est sans ouverture sur le devant; et, vers la moitié de sa hauteur, qui doit être de dix pouces, on scelle deux fortes barres de fer qui partagent le diamètre intérieur en trois parties à peu près égales. C'est sur ces barres que doit poser la base de l'alambic : d'autres constructeurs, au lieu de barres, ménagent un rebord d'un pouce saillant en briques pour recevoir l'alambic, qui y pose dans toute sa circonférence ; ils prétendent que l'alambic en est moins fatigué. Il en est qui ne placent ni barres de fer, ni rebord en briques : dans cette dernière construction, le collet de la cucurbite pose uniquement sur un cercle de fer qui termine le diamètre intérieur. On revêt l'extérieur du fourneau avec du plâtre fin, et le dessus avec des carreaux à carreler. On peut, pour donner plus de solidité aux fourneaux, y placer, de distance en distance, de bas en haut, des bandes de fer d'un pouce de large et de deux lignes d'épaisseur, qui dessinent le fourneau, et se scellent horizontalement dans le mur. On ménage obliquement sur le derrière du fourneau un soupirail qui vient s'ouvrir dessus pour former un tuyau de cheminée, dont le diamètre doit être proportionné à celui de la porte du cendrier (1).

(1) Voilà quelle a été jusqu'ici la construction ordinaire des fourneaux de distillation ; mais il est venu à ma connaissance que quelques chimistes s'occupaient en ce moment de la découverte d'une espèce particulière de fourneau qui présenterait une grande économie. Il serait construit de telle sorte, que la fumée, après avoir

ARTICLE I.

Vaisseaux distillatoires.

Les vaisseaux qui servent aux distillations les plus ordinaires sont des alambics d'argent, de cuivre étamé et d'étain. On ne fait point la cucurbite avec ce dernier métal, à cause de sa fusibilité au feu nu.

L'alambic dont on fait le plus d'usage, et qui est connu sous le nom d'alambic à bain-marie, est composé de trois pièces : 1° la *cucurbite*, qui est de cuivre étamé, et qui entre dans le fourneau ; elle est plus ou moins grande, selon la capacité de l'alambic. Aux trois quarts de sa hauteur, cette pièce est bombée de manière à faire un rebord saillant ; et, sur la partie la plus bombée de ce rebord, se trouve un petit tuyau que l'on ferme avec un bouchon de liége. On introduit par ce tuyau de l'eau à mesure qu'elle s'évapore, sans discontinuer la distillation. La cucurbite est aussi garnie de deux anses pour en faciliter l'usage, et son ouverture est renforcée extérieurement par un cercle ou collet de cuivre tourné. Il se trouve dans la cucurbite un rond ou grille en cuivre vernissé, et percé de plusieurs trous ; ce rond en remplit la capacité : il est garni de deux petites anses, et coupé en deux parties qui sont réunies par deux charnières, et qu'on replie sur elles-mêmes lorsqu'on veut retirer le rond de la cucurbite. Il s'y trouve aussi trois pieds qui l'éloignent de deux pouces environ du fond de la cucurbite ; en sorte que, lorsqu'on veut distiller a feu nu, les substances qui sont posées sur cette grille ne sont point exposées à être brûlées. Quand on distille au bain-marie, ce rond devenant inutile, on le supprime.

2° La pièce nommée *bain-marie* est supportée par la cucurbite dans laquelle elle entre. Cette seconde est un vase d'étain épais de deux lignes environ, et garni, à son extrémité supérieure, d'un collet d'étain assez saillant pour poser sur celui de la première pièce et s'y trouver de niveau ; il a aussi deux anses du même métal. A cette extrémité, il est tourné dans l'intérieur d'un pouce et demi,

parcouru circulairement un certain espace fermé, rentrerait dans le foyer, et, en s'y brûlant, procurerait un degré de chaleur tel, qu'il en résulterait une infiniment moins grande consommation de charbon ou de bois : car ce fourneau pourrait s'appliquer aux opérations en grand. Il paraît qu'il ne s'agit plus que de parvenir à dégager le *gaz azote* par une issue combinée avec la même perfection, que l'idée du fourneau a été ingénieusement conçue ; et tout annonce que les distillateurs jouiront bientôt des bienfaits de cette découverte.

et creusé d'une ligne et demie environ pour former un petit rebord intérieur propre à recevoir le cou du chapiteau. Indépendamment de son usage pour l'alambic, on se sert de cette pièce pour plusieurs infusions; alors on y ajoute un couvercle plat, aussi d'étain, qui la ferme exactement.

3° La troisième pièce, appelée *chapiteau*, est d'étain, et a une figure conique dont la base a le même diamètre que l'orifice de la cucurbite et du bain-marie. Cette base est un fort collet et une emboîture d'un pouce et demi, qui entre et pose sur le rebord intérieur de l'un ou de l'autre, afin qu'on puisse distiller à feu nu ou au bain-marie, suivant le besoin. On pratique dans l'intérieur du chapiteau une gouttière qui a un pouce et demi de profondeur avec un ouverture qui répond à un tuyau d'étain qui se trouve à la base, et qu'on appelle le bec du chapiteau. Il peut avoir quatre ou cinq pouces de diamètre à son ouverture, pour peu que l'alambic soit grand, et n'avoir que trois ou quatre lignes à l'extrémité opposée, sur une longueur à peu près de quinze à dix-huit pouces : quelquefois il se trouve très-court, afin d'y ajouter à volonté d'autres tuyaux d'étain qui s'y emboîtent exactement, et qu'on appelle *tuyaux de rapports*.

On voit des alambics où le chapiteau est garni à l'extérieur d'une espèce de seau de cuivre étamé, soudé exactement à la base du cône, de manière à embrasser la gouttière, et dont la hauteur dépasse d'un pouce environ la pointe du cône; on l'évase un peu plus vers le bas, et il s'y trouve un robinet du plus grand débit possible : cette pièce se nomme *réfrigérant*. On l'emplit d'eau froide pour faciliter la condensation des vapeurs qui s'exhalant de la cucurbite, viennent reprendre l'état fluide; et, se glissant le long du plan incliné intérieur du cône, se rendent dans la gouttière d'où elles tombent en liqueur par le bec du chapiteau, dans le récipient qu'on y adapte. Comme cette eau froide du réfrigérant ne tarde pas à s'échauffer, on la fait écouler par le robinet, et on lui en substitue de la fraîche.

Les chimistes et les distillateurs de nos jours, s'étant aperçus que la plupart des liqueurs qu'on distille ont besoin d'être rafraîchies plus que ne le peut faire l'eau du réfrigérant, même en la changeant très-souvent, ont supprimé entièrement cette pièce de leurs alambics, et l'ont remplacée avantageusement par le *serpentin*. C'est un long tuyau d'étain tourné en spirale, dont on soutient les pas à distances égales par des tringles d'étain perpendiculaires qui y sont soudées : on le place dans un seau de cuivre rouge étamé, vers le fond duquel se trouve un robinet, et qui est garni

au dehors de deux poignées de cuivre pour en faciliter le transport. On élève ce seau sur une escabelle, de manière que l'extrémité supérieure du serpentin s'ajuste au bec du chapiteau ; et on adapte à celle inférieure un vaisseau nommé récipient, qu'on pose sur un coussinet, et qui est destiné à recevoir les produits de la distillation (1). On met de l'eau très-froide plein le seau avant de distiller ; et on pose dans le milieu de son diamètre un long entonnoir de fer-blanc qui le dépasse un peu, et qui a pour support un pied peu élevé de forme conique et percé de trous. A mesure que l'eau contenue dans le seau s'échauffe, on verse dans cet entonnoir de l'eau très-froide qui, par son poids, occupant la partie inférieure, fait refluer vers le haut l'eau chaude qui est plus légère ; ce qui dispense de la renouveler en entier. Lorsqu'après avoir ainsi versé de l'eau dans cet entonnoir, le volume ne peut en être contenu dans le seau, la portion surabondante s'écoule par un tuyau de décharge adapté à un orifice qui se trouve à l'extrémité supérieure du seau. On dispose ce tuyau à son gré, et on donne à l'eau une issue qui la porte hors du laboratoire.

Le serpentin, plongé dans l'eau, a de grands avantages sur le réfrigérant ; les vapeurs qui passent dans son intérieur sont condensées et rafraîchies successivement en parcourant toujours de nouvelles couches d'eau fraîche : par ce moyen on perd infiniment moins de parties volatiles des substances qu'on distille, et les liqueurs n'ont jamais d'odeur empyreumatique. Outre que toute l'eau du réfrigérant s'échauffe très-promptement et en même-temps, et qu'il faut la changer très-souvent, sans que pour cela la liqueur qui distille soit aussi bien rafraîchie que lorsqu'elle passe par le serpentin, un autre inconvénient de cette même précaution, indispensable pourtant, c'est que ce changement subit d'eau très-froide après de l'eau très-chaude, nuit à la condensation des vapeurs, les fait retomber dans la cucurbite, et retarde souvent l'opération.

Pour procéder à la distillation, on dispose le cucurbite dans le fourneau, comme nous l'avons dit. Lorsqu'on distille à feu nu, on met les substances sur la grille, et on remplit la cucurbite environ aux deux tiers : on la couvre de son chapiteau, au bec duquel on adapte le serpentin, dont on a rempli le seau d'eau froide, et à l'extrémité inférieure duquel on dispose un récipient ou matras pour recevoir la liqueur à mesure qu'elle distille.

(1) Les *récipiens* sont de plusieurs sortes, et ont différens noms d'après leur forme : on les appelle *matras*, *ballons*, etc.

La distillation au bain-marie, qui doit être toujours employée pour les liqueurs spiritueuses, a legrand avantage de ne point être sujette aux accidens qui arrivent lorsqu'on distille à feu nu. Dans ce cas, après avoir mis dans le bain-marie les substances que l'on veut distiller, on le plonge dans la cucurbite placée sur le fourneau, et dans laquelle on met suffisante quantité d'eau : on adapte alors le chapiteau au bain-marie, et, le serpentin étant placé comme dessus avec le récipient, on lute les jointures des vaisseaux avec du papier imbibé de colle de farine, et on allume le feu dans le fourneau.

Le feu, qui est l'agent de cette opération, doit être conduit avec attention, surtout lorsqu'on distille à feu nu : le degré convenable est assez difficile à saisir et à être maintenu également; car, pour peu qu'on augmente la quantité de bois ou de charbon, le feu passe tout à coup du degré le moins actif à un degré beaucoup trop vif, et le grand inconvénient, c'est que la liqueur en contracte un goût d'empyreume.

La distillation au bain-marie n'encourt pas ces inconvéniens; il suffit d'entretenir toujours bouillante l'eau de la cucurbite.

En général, il faut commencer par un degré de feu très-tempéré, que l'on augmente ensuite progressivement et selon le besoin. On opère bien lorsqu'on entretient un petit filet; car si on se contentait de distiller goutte à goutte, on pourrait bien ne retirer qu'une liqueur spiritueuse très-peu imprégnée d'huile essentielle; le feu poussé avec trop de violence fait monter le flegme avec l'esprit et l'huile, ce qui rend la liqueur détestable : on a même vu les substances tomber dans le réfrigérant; la seule ressource alors est de verser ce qui s'y trouve dans la cucurbite par le tuyau de celle-ci, et de recommencer la distillation. Les substances dont l'huile est fort pesante, telles que le girofle, la cannelle, etc., se distillent au fort filet; cependant il faut observer de ne pas pousser le feu de manière à faire monter le flegme; ensuite on distille le premier produit au petit filet, ce qui s'appelle *cohober*.

Comme le flegme, la terre, le sel fixe, font partie de toutes les substances, et qu'on ne les soumet à la distillation que pour les en dégager et en extraire la partie spiritueuse, et l'huile essentielle, on ne doit pas retirer même quantité que celle employée. Sur dix pintes d'une infusion quelconque on doit en retirer cinq qui ne sentent ni le flegme, qui est un goût fade, insipide et désagréable, ni l'empy-

reume, qui est un goût de feu. Lorsqu'on a employé de l'eau-de-vie de première qualité, on peut en retirer un peu plus de moitié.

Lorsqu'on veut distiller certains aromates au bain de sable, on pose sur un fourneau portatif une chaudière de fonte remplie de sable fin ou de sablon, sur lequel on place une *cornue* de verre qui contient la substance à distiller. La cornue est une espèce de bouteille de figure ovale, terminée par un *cou* ou *tuyau* qui diminue insensiblement en largeur, et est légérement incliné. La portion ovale de la cornue pose sur le sablon, et le cou sort au dehors pour recevoir le récipient qu'on y adapte. On lute bien les jointures, et, après avoir allumé un feu de charbon, on procède à la distillation, qui doit être surveillée avec la plus grande attention, surtout pour la conduite du feu, auquel on donnera un degré qui n'excédera jamais celui nécessaire pour entretenir l'eau bouillante, comme lorsqu'on distille au bain-marie.

ARTICLE 2.

Distillation de l'eau commune.

On met l'eau de rivière ou de puits dans la cucurbite, on la recouvre du chapiteau, au bec duquel on ajuste le serpentin, dont on remplit la cuve d'eau très-froide. On adapte un récipient au bec du serpentin, et tout étant ainsi disposé, on lute les jointures des vaisseaux, puis on procède à la distillation pour tirer environ les sept huitièmes de l'eau qu'on a employée, et qu'on reçoit, réunies en gouttes, dans des vaisseaux de verre très-propres.

L'eau qu'on obtient par ce procédé est très-pure, parce qu'elle a laissé dans la cucurbite les sels et autres principes fixes qui en altéraient le degré de pureté indispensable dans plusieurs compositions, et qui ne ne nous est point offert par l'eau dans son état naturel. Au reste, voyez ce que nous avons dit sur l'eau, dans le Dictionnaire.

Nous ne parlerons point de la distillation des plantes inodores, qui n'est pas de notre ressort. Passons de suite à celle des substances aromatiques, que nous ferons précéder de quelques principes généraux dont la connaissance est indispensable.

CHAPITRE II.

De l'arôme ou esprit recteur des substances odorantes.

Les eaux distillées des plantes odorantes sont chargées du principe qui constitue leur odeur; principe que le célèbre Boherhaave appelle *esprit recteur*, nom que les chimistes de nos jours ont remplacé par celui d'*arôme*, qui tient à la dénomination d'aromate.

L'arôme paraît être très-volatil, très-fugace, très-atténué, et de la nature des *gaz* (1); la moindre chaleur le fait échapper de la plante, et la fraîcheur le condense et le rend plus sensible; c'est ce qui fait que l'arôme est infiniment mieux senti le soir et le matin.

Toutes les plantes diffèrent les unes des autres par la quantité, la force et la nature de ce principe. Les unes en sont abondamment pourvues, et ne le perdent même qu'en partie par la dessiccation, de sorte qu'il paraît jouir alors d'un certain degré de fixité; tels sont en général les bois odorans, et toutes les parties végétales odorantes, sèches et ligneuses. D'autres en ont un si fugace et si volatil, que, quoiqu'elles aient beaucoup d'odeur, on ne peut en fixer le principe qu'avec peine.

Cette fugacité de l'arôme n'ayant pas permis de l'obtenir dans toute la simplicité de sa nature, il a fallu l'unir à un fluide étranger : la manière de l'extraire varie relativement à sa volubilité; il est en général soluble dans l'eau, l'alcohol et les huiles, et on emploie l'une ou l'autre de ces liqueurs pour le retirer des plantes qui le fournissent.

Lorsqu'on emploie l'eau ou l'alcohol, on distille à une chaleur douce, et les dissolvans de l'arôme l'entraînent avec eux. Pour cela on met la plante et le dissolvant dans le bain-marie de l'alambic; les vapeurs se condensent dans le chapiteau et le serpentin, et coulent dans le récipient. Il s'élève,

(1) Les chimistes modernes donnent le nom de *gaz* ou de fluides électriques à ces corps subtils qui ont l'apparence de l'air, et qui, pour la plupart, n'en ont pas les propriétés. Il se dégage beaucoup de gaz inflammable des eaux stagnantes : l'atmosphère en est quelquefois tellement chargée, que le rétablissement d'équilibre du fluide électrique l'allume, et donne naissance à ces météores ignés que tout le monde a vus.

à un degré de chaleur bien inférieur à celui de l'eau bouillante, une liqueur limpide très-odorante, et qu'on a nommée, *esprit recteur, eau essentielle* ou *eau distillée*. Cette liqueur est donc une dissolution du principe odorant de la plante. Ce principe est plus volatil que le fluide qui le tient en dissolution; si l'on chauffe cette eau aromatique, elle perd peu à peu son odeur et devient fade; si on l'expose à l'air, elle éprouve la même altération; elle dépose des flocons très-légers, comme mucilagineux, et prend même une odeur de moisissure ou de chancissure.

L'esprit de vin ou alcohol combiné avec l'arôme, est connu sous le nom d'*esprit* ou *quintescence* de la substance dont il a été le dissolvant.

Lorsque l'arôme est très-fugace, tel que celui du lis, du jasmin, de la tubéreuse, etc., on met ces fleurs dans une cucurbite d'étain avec du coton imbibé d'huile de *behen* : on dispose le coton et les fleurs couche par couche, on ferme la cucurbite, et on l'expose à une chaleur douce : par ce moyen l'arôme se fixe à l'huile d'une manière durable. On emploie encore la pâte d'amande qu'on met couche par couche avec les fleurs; on en exprime ensuite l'huile qui entraîne avec elle l'arôme.

Tels sont les trois moyens usités pour s'emparer du principe odorant; et le talent de le porter à volonté sur diverses substances est la base de l'art du confiseur-distillateur et du parfumeur. Ceux-ci ont encore une méthode pour obtenir et fixer le parfum des fleurs ou plantes qui ne donnent aucune odeur par la distillation : ils se servent d'une caisse garnie intérieurement de fer-blanc, qui contient plusieurs châssis, sur lesquels ils fixent des toiles de coton, bien imbibées d'huile de behen, et entre chacune de ces toiles ils mettent suffisante quantité de fleurs, qu'ils remplacent chaque jour, et successivement, par d'autres fleurs de la même espèce. Quand une odeur suffisamment forte se fait sentir, ils enlèvent les toiles, ils les mettent sous une presse garnie de fer-blanc, pour que le bois ne s'imbibe pas d'huile, et en tirent par expression une essence aromatique qu'ils conservent dans des flacons bien bouchés, pour en faire usage au besoin.

Il convient de ne point hacher ni piler les plantes dont on veut tirer l'esprit recteur, parce que pendant cette division il s'en dissipe considérablement.

Lorsqu'on veut avoir l'arôme des bois aromatiques, comme du bois rose, du bois de sassafras, de romarin, de Sainte-Lucie, etc., on réduit les bois en copeaux menus, par le

moyen d'un rabot : on met ces substances dans un bain-marie ; on ajoute suffisamment d'eau pour qu'elles trempent entièrement ; on les laisse macérer pendant quelques jours ; alors on procède à la distillation.

ARTICLE I.

Eaux odorantes simples.

Je comprends sous cette dénomination tous les produits aromatiques qu'on obtient en employant l'eau simple pour dissolvant.

Eau de fleur d'orange.

Fleur d'orange........................	6 livres.
Eau....................................	10 pintes.

Vous mettez sur la grille de la cucurbite votre fleur d'orange et versez l'eau par-dessus ; vous couvrez la cucurbite du chapiteau, au bec duquel vous adaptez le serpentin dont vous remplissez la cuve d'eau très-froide ; à l'extrémité inférieure du serpentin vous disposez le récipient. Vous lutez toutes les jointures des vaisseaux avec du papier imbibé de colle de farine ; et, après avoir allumé le feu dans le fourneau, vous procédez à la distillation que vous conduisez au petit filet. Vous introduisez par intervalle de l'eau très-froide dans l'entonnoir du serpentin, et vous cessez la distillation lorsque vous avez obtenu une pinte et demie d'eau par livre de fleur d'orange.

Pour avoir de l'eau de fleur d'orange double et de première qualité, vous vous contentez d'en tirer une pinte par livre de fleurs.

On rend l'eau de fleur d'orange plus agréable et plus douce, en prenant la précaution de supprimer les pétales ou parties colorées de la fleur, avant de la mettre dans la cucurbite. On obtient de cette manière une eau de fleur d'orange délicieuse.

Cette eau est estimée bonne pour dissiper les vapeurs hystériques, fortifier le cœur, l'estomac et le cerveau.

Eau de rose.

Vous choisissez les roses lorsqu'elles commencent à s'épanouir, vous les placez sur la grille de la cucurbite ; et, après les avoir foulées à diverses reprises, vous versez l'eau par-dessus. Vous disposez votre appareil comme ci-dessus, et procédez à la distillation.

Ayant toujours distillé une très-grande quantité d'eau de roses dans un très-vaste alambic, et ne pouvant pas le faire précisément au moment où elles fleurissent, à cause de la multiplicité d'autres travaux qui abondent dans cette saison, voici mon procédé pour préparer et conserver les roses que je ne pouvais soumettre à la distillation que plus tard.

Vous faites cueillir, par un temps bien beau et bien sec, une grande quantité de roses au moment de leur épanouissement, vous en séparez le calice, et mettez les fleurs dans des tonneaux, où vous les foulez bien plusieurs fois avec les pieds; vous les garnissez d'une couche de sel, couvrez les tonneaux, et les laissez en cet état jusqu'à ce que vous soyez débarrassé d'autres ouvrages plus pressans.

Pour les distiller, vous les placez sur la grille de la cucurbite, ou, à défaut, sur plusieurs brins de sarment disposés en croix, que vous assujettissez en y posant quelque chose de lourd, pour empêcher le sarment de s'élever par l'action du feu; et de cette manière la rose, ne pouvant s'attacher au fond de la cucurbite, préserve l'eau que vous obtenez, de tout goût d'empyreume.

Cette méthode de conserver les roses, au moyen du sel dont on les couvre, offre d'abord un avantage réel au distillateur, en lui permettant de se livrer sans interruption à ses pressantes occupations. Il en résulte aussi pour lui une grande économie, puisqu'il obtient de suite toute sa provision d'eau de roses, dont la qualité égale celle de la rose qui a été distillée toute fraîche. J'ai même observé que, par le moyen que j'indique, l'on retirait beaucoup plus d'huile essentielle.

Pour donner plus de force à votre eau de roses, vous la distillez une seconde fois.

Eau de citrons.

Cinquante citrons.
Eau.................................. 10 pintes.

Vous choisissez de beaux citrons dont vous râpez l'écorce; vous mettez la pulpe et la râpure sur la grille de la cucurbite; vons lavez, dans l'eau que vous destinez à être versée dessus les citrons, la râpe qui a enlevé une portion du principe odorant; vous ajoutez cette même eau dans la cucurbite, et, après avoir dressé votre appareil et luté les jointures de tous les vaisseaux, vous procédez à la distillation au petit filet, pour retirer huit pintes d'eau de citrons.

Vous obtenez par les mêmes procédés les eaux distillées suivantes :

de Thym.	de Lavande.
d'Absinthe.	de Marjolaine.
d'Anis.	de Menthe.
d'Aneth.	de Romarin.
de Cannelle.	de Cédrat.
de Bergamote.	de Serpolet.
de Limon.	d'OEillet.

ARTICLE 2.

Eaux spiritueuses et aromatiques.

Les eaux spiritueuses dont il s'agit ici sont de l'esprit de vin ou alcohol chargé par la distillation du principe odorant des substances.

On les divise en simples et en composées. On nomme *esprits ardens* ou *quintescences*, celles qui sont simples, et eaux spiritueuses composées, celles dans lesquelles entrent plusieurs substances. Nous parlerons de ces dernières après avoir traité des huiles essentielles ou volatiles, qui font souvent partie de leur composition.

Eaux spiritueuses simples, ou quintescence.

L'alcohol étant la base, ou plutôt le dissolvant de toutes les compositions comprises sous ce nom, il convient d'en parler.

Esprit de vin rectifié.

Le vin décomposé par la distillation est le principe de plusieurs produits, dont le premier est connu sous le nom d'eau-de-vie. Dès que le vin bout, on obtient un fluide blanc, légérement opaque et laiteux, d'une saveur piquante et chaude, d'une odeur forte et suave; on continue à recevoir ce fluide jusqu'à ce que les vapeurs qui s'en élèvent cessent de s'enflammer à l'approche d'une lumière. C'est ce produit qu'on appelle eau-de-vie, et qui est un composé d'eau, d'esprit de vin et d'une petite quantité d'huile, qui lui ôte sa transparence pendant qu'elle distille, et qui la colore en jaune par la suite. On ne doit point attribuer la couleur des vieilles eaux-de-vie à cette espèce d'huile seule qui passe avec elles dans la distillation, mais bien à la matière extractive du bois qu'elle a dissoute dans les tonneaux qui ont servi à la contenir.

On tire de la même manière de l'eau-de-vie de toutes les liqueurs qui ont subi la fermentation spiritueuse, comme du cidre, de la bière, du genièvre, des cerises, des prunes, etc.; mais le vin en fournit une beaucoup plus grande quantité.

L'eau-de-vie se prend intérieurement à petites doses pour relever les forces abattues ; mais l'excès en est dangereux, parce qu'elle dessèche les fibres et produit des tremblemens, des paralysies, des obstructions, des hydropisies. Elle est le véhicule de plusieurs liqueurs que nous ferons connaître. Celle employée à ces sortes de composition doit avoir de vingt à vingt-deux degrés à l'aréomètre de Baumé.

La distillation de l'eau-de-vie à une chaleur plus douce donne une liquenr plus volatile, qu'on appelle *esprit de vin* ou *alcohol*. Pour faire l'esprit de vin commun, on prend de l'eau-de-vie et on en retire la moitié par la distillation au bain-marie. Cet esprit de vin n'est pas assez pur ni assez débarrassé du principe aqueux pour qu'on puisse l'employer dans une infinité de préparations : il faut donc l'en dépouiller en le *rectifiant ;* c'est ainsi qu'on appelle différentes distillations réitérées auxquelles on le soumet pour l'amener au degré de force et de pureté qu'il doit avoir.

On distille de l'esprit de vin commun au bain-marie. On sépare le premier quart du produit de la première distillation; on met également à part la première moitié du produit des distillations suivantes, qu'on continue jusqu'à ce que la liqueur soit blanche et laiteuse. Il reste dans le bain-marie une liqueur flegmatique qui a une odeur d'eau-de-vie, mais qui, ne contenant plus aucun principe inflammable, se jette comme inutile.

On mêle ensemble tous ces premiers produits distillés, et on les rectifie à une chaleur douce. La première moitié de liqueur qui passe dans cette rectification est l'alcohol le plus pur et le plus fort : le reste est moins fort; mais il est encore très-bon pour les usages où l'on n'a pas besoin d'esprit de vin si bien rectifié.

Quelques chimistes étaient dans l'habitude de rectifier l'esprit de vin par des intermèdes terreux, spongieux, salins, aqueux; procédés dont nous ne parlerons pas, parce qu'il est reconnu depuis long-temps que le moyen indiqué ci-dessus est le meilleur.

L'esprit de vin est une liqueur très-limpide, très-volatile, d'une odeur agréable; il s'allume et présente une flamme légère, blanche dans le milieu et bleue sur les bords, sans répandre ni suie ni fumée. « On conçoit, dit M. Fourcroy, « que ce fluide peut avoir différens degrés de force et de « pureté, et on a cherché depuis long-temps les moyens de « les reconnaître. On a cru d'abord que l'alcohol qui s'en- « flamme facilement, et qui ne laisse aucun résidu, était très- « pur ; mais on sait aujourd'hui que la chaleur, excitée par

« sa combustion est assez forte pour dissiper tout le flegme « qu'il pourrait contenir. On a proposé l'épreuve de la poudre ; lorsque l'alcohol allumé dans une cuiller sur de la « poudre à canon ne l'enflamme pas, il est regardé comme « mauvais ; si, au contraire il y met le feu, on le juge très-« bon. Mais cette épreuve est fautive et trompeuse ; car, « en mettant beaucoup du meilleur alcohol sur peu de pou-« dre, l'eau qu'il fournit dans sa combustion humecte la « poudre, et elle ne s'allumera pas, tandis qu'on pourra « l'enflammer en faisant brûler à sa surface une très-petite « quantité d'alcohol flegmatique. Ce moyen n'est donc pas « plus sûr que le premier. »

M. Baumé a imaginé un aréomètre qui, plongé dans l'alcohol, s'y enfonce d'autant plus que ce fluide est plus pur. Il s'est assuré que l'alcohol le plus rectifié donne trente-neuf degrés à son aréomètre ; mais, suivant M. Chaptal, cet aréomètre est infidèle, attendu qu'il ne tient pas compte de la température de l'atmosphère, ce qui, en changeant le volume de l'esprit de vin, fait cependant varier l'effet de l'aréomètre.

Celui de Borie est plus rigoureux ; le thermomètre y est adapté, et on l'emploie aujourd'hui dans le commerce.

L'esprit de vin seul ne s'emploie pas intérieurement ; mais à l'extérieur il est d'un fréquent usage : il est bon pour la brûlure, pourvu qu'elle soit récente, et avant que les ampoules soient levées : en s'évaporant, il produit un froid considérable, et c'est vraisemblablement par cette raison qu'il est si efficace dans les brûlures. On l'emploie pur ou uni au camphre pour arrêter les progrès de la gangrène. Il est le dissolvant des résines, et de la plupart des aromates, conséquemment d'un usage très-fréquent pour le distillateur et le parfumeur, ainsi que nous allons le voir.

Esprit de fleur d'orange rectifié.

Fleurs d'oranges récentes	20 livres.
Esprit de vin	10 pintes.

Vous mettez dans le bain-marie de l'alambic ces deux substances et procédez à la distillation pour retirer toute la quantité d'esprit de vin que vous avez employée ; ce fluide se chargeant, pendant cette opération, du principe odorant, vous obtenez l'*esprit de fleur d'orange*. Si vous le voulez très-chargé d'odeur, vous le rectifiez plusieurs fois de suite sur de nouvelles fleurs d'oranges dont vous avez séparé les pétales.

L'esprit de fleur d'orange sert à parfumer. Il entre dans

la composition des pastilles à froid à la liqueur qui porte son nom.

La rectification a lieu dans toutes les compositions de ce genre, pour les dépouiller du flegme et de l'huile essentielle grossière, et pour charger l'esprit de vin de tout l'arôme dont il est susceptible de s'emparer. Ce point de saturation est très-essentiel à connaître ; mais il n'est donné qu'à la pratique et à l'attention de procurer cette connaissance.

Il ne faut pas s'étonner si les eaux aromatiques ont très-peu d'odeur au moment où elles viennent d'être distillées ; elles reçoivent même une impression de feu assez sensible, qu'elles perdent en vieillissant, à mesure que l'odeur augmente. M. Baumé attribue cet effet à ce que les substances odorantes se combinent, par le séjour, plus intimement avec l'esprit de vin qu'elles ne l'étaient d'abord. Il est parvenu à leur procurer de suite toutes les qualités qu'elles peuvent avoir, même au bout de plusieurs années, en plongeant de moyens flacons qui les contenaient dans un mélange de glace pilée et de sel marin, où il les laissait pendant six heures.

Esprit de rose.

Roses. . . . . 20 livres.
Esprit de vin. . . . . 10 pintes.

Vous mettez vos roses dans le bain-marie de l'alambic, et les y foulez bien, puis vous versez par-dessus l'esprit de vin : vous dressez l'appareil comme ci-dessus, et distillez de manière à retirer autant d'esprit de rose que vous avez employé d'esprit de vin.

Si vous voulez rendre cet esprit plus odorant, vous le distillez à diverses reprises sur même quantité de roses, jusqu'à ce qu'il soit au degré que vous voulez lui donner.

On emploie l'esprit de rose pour les eaux de toilette, pour les pastilles à la liqueur, et généralement dans les compositions auxquelles on veut donner le parfum de la rose.

Esprit de thym.

Fleurs de thym. . . . . 6 livres.
Esprit de vin . . . . 6 pintes.

Vous choisissez le thym bien fleuri, dans le cours du mois de juin ; vous le mondez de ses tiges, et en soumettez la quantité ci-dessus à la distillation, au bain-marie, avec l'esprit de vin que vous versez par-dessus, et vous en obtenez cinq pintes d'esprit, que vous rectifiez, si vous le jugez à propos, sur trois livres de nouvelles fleurs de thym.

Esprit de myrte.

Myrte . . . . 12 livres.
Esprit de vin. . . . . 8 pintes.

Vous choisissez les sommités fleuries de myrte ; vous les laissez macérer pendant deux jours dans l'esprit de vin, et distillez le tout au bain-marie pour retirer sept pintes de liqueur.

Plusieurs distillateurs liquoristes n'étaient point satisfaits du résultat de leurs compositions, où il entrait de l'esprit de myrte; et on n'en sera plus étonné lorsqu'on saura qu'ils l'employaient récemment distillé, et qu'alors il a une saveur âcre. Il ne faut en faire usage qu'au bout de quatre ou cinq ans ; alors il a un goût et une odeur des plus agréables. On en compose aussi de fort bonnes pastilles à froid.

Esprit de violette par infusion.

Iris de Florence en poudre. . . . . 8 onces.
Bon esprit de vin. . . . . 2 pintes.

Vous laissez macérer pendant une quinzaine de jours l'iris dans l'esprit de vin, puis, après avoir décanté la liqueur par inclination, vous la filtrez au travers d'un papier gris.

Vous obtenez de la même manière les esprits

de Lavande.
de Réséda.
de Basilic.
de Menthe.
d'Hysope.
d'écorces de Citrons.
d'écorces d'Oranges,

qui sont les uns d'usage pour la toilette et les parfums, et les autres, lorsqu'on le désire, dans les pastilles à froid à la liqueur.

Esprit de framboises rectifié.

Framboises. . . . . 20 livres.
Esprit de vin. . . . . 5 pintes.

Vous écrasez légérement les framboises et les mettez dans le bain-marie ; vous y ajoutez l'esprit de vin, et, après avoir suffisamment agité le mélange, vous distillez pour obtenir six pintes de liqueur.

Cette première opération terminée, vous distillez une seconde fois ce même esprit sur dix livres de framboises nouvelles, et vous obtenez un esprit de première qualité qui sert à composer la liqueur blanche à la framboise, et les pastilles à froid.

L'esprit de fraises se fait de la même manière.

Esprit de genièvre.

Baies récentes de genièvre............	15 livres.
Esprit de vin........................	15 pintes.

Vous concassez les baies de genièvre dans un mortier; vous les mettez dans le bain-marie, et versez par-dessus l'esprit de vin, puis, ayant dressé l'appareil, vous retirez par la distillation environ treize pintes et demie de liqueur.

L'esprit de genièvre est très-stomachique.

Esprit de cannelle.

Cannelle de Ceylan................	12 onces.
Eau-de-vie........................	6 pintes.

Vous concassez la cannelle très-menue, et la laissez macérer dans l'eau-de-vie et dans un endroit chaud pendant deux jours. Au bout de ce temps vous la distillez au bain-marie, et tirez trois pintes et demie d'esprit.

L'esprit de cannelle s'emploie dans les pastilles à froid.

Esprit de muscade.

Muscades..........................	8 onces.
Eau-de-vie........................	8 pintes.

Vous réduisez les muscades en poudre grossière, et les faites macérer dans l'eau-de-vie et à l'étuve pendant deux jours. Vous soumettez le mélange à la distillation, et la quantité ci-dessus vous donnera quatre pintes et demie de liqueur spiritueuse.

Vous faites de même l'esprit

de Girofle.	de Coriandre.
de Carvi.	de Fenouil.

Esprit de marasquin rectifié.

Cerises............	24 livres.	Esprit double de rose.	6 onces.
Kirchwasser........	2 pintes.	Esprit de jasmin....	4
Esprit de vin......	3		

Vous faites choix de belles cerises bien mûres, vous en ôtez les queues et les noyaux, et mettez la pulpe macérer pendant deux jours dans le kirchwasser et l'esprit de vin; vous mettez le mélange dans le bain-marie, et procédez à la distillation au petit filet pour retirer environ cinq pintes de liqueur spiritueuse, que vous rectifiez en la distillant une seconde fois.

Alors vous ajoutez l'esprit de rose et de jasmin, et vous avez un esprit de marasquin rectifié des plus exquis, et qui sert à parfumer les pastilles à froid et autres compositions.

Esprit de musc.

Musc	1 once.	Sucre candi	1 once.
Ambre	4 grains.	Esprit de vin rectifié.	1 pinte.

Vous broyez bien l'ambre et le musc avec le sucre candi dans un mortier de marbre; vous mettez ces ingrédiens dans un matras ; vous lavez bien le mortier avec un peu de l'esprit de vin que vous devez employer, pour enlever l'ambre qui aurait pu y rester attaché. Vous versez l'esprit de vin dessus les ingrédiens ; et, après avoir bouché le matras bien hermétiquement, vous laissez le mélange macérer au soleil l'espace de quinze jours, en agitant le vase de temps en temps.

L'esprit d'ambre se prépare de la même manière ; il remplace le musc dont on met seulement quelques grains.

Esprit de rossolis.

Framboises	6 livres.	Esprit rectifié de rose.	2 onces.
Esprit rectifié de fleur d'orange	6 onces.	*Idem* de réséda	2
		Eau-de-vie	4 pintes.

Vous laissez macérer les framboises dans l'eau-de-vie, pendant deux jours, et dans un endroit chaud ; vous distillez le mélange et en retirez deux pintes et demie environ, puis vous le rectifiez : cette dernière opération faite, vous y ajoutez les esprits de rose et de réséda.

Esprit cordial.

Macis	4 gros.	Zestes de quatre citrons.	
Clous de girofle	2	Zestes de huit oranges.	
Cannelle	4	Eau-de-vie	4 pintes.

Vous mettez ces différentes substances macérer dans l'eau-de-vie pendant trois jours ; vous les distillez ensuite au bain-marie pour retirer environ deux pintes de liqueur spiritueuse que vous rectifiez, puis vous ajoutez

6 onces d'esprit de vanille.

Cette liqueur entre fréquemment dans les pastilles à froid.

Esprit des barbades.

Girofle	1 gros.	Zestes de huit cédrats.	
Macis	1	Eau-de-vie	4 pintes.
Zestes de vingt oranges.		Esprit de rose rectifié.	4 onces.
Zestes de huit bergamotes.			

Mêmes procédés que ci-dessus.

Esprit d'escubac.

Safran............. 2 onces.
Cannelle de Ceylan... 2
Zestes de huit oranges.
Zestes de quatre citrons.
Eau-de-vie.......... 4 pintes.

Vous suivez les mêmes procédés que pour l'esprit cordial.

Esprit de Vénus.

Badiane............. 3 onces.
Iris de Florence..... 2
Cardamone.......... 3 gros.
Zestes de six oranges.
Eau-de-vie.......... 2 pintes.

Concassez l'iris, la badiane et le cardamone en morceaux menus ; vous les mettez avec les zestes d'oranges, infuser dans de l'eau-de-vie pendant deux jours, et vous distillez au bain-marie, pour retirer environ une pinte de liqueur.

Esprit de cinnamomum rectifié.

Cannelle fine....... 6 onces.
Macis.............. 1
Zestes de six oranges.
Vin de Malaga...... 4 pintes.
Esprit de vin....... 2

Mêmes procédés que pour la recette précédente, si ce n'est que vous retirez la même quantité d'esprit de cinnamomum que celle que vous avez mise d'esprit de vin, puis vous le rectifiez.

Esprit de persicot.

Amandes d'abricots.. 3 livres.
Amandes de cerises... 1
Girofle............. 1 gros.
Macis.............. 1 gros.
Eau................ 1 pintes.
Eau-de-vie.......... 6

Vous pelez les amandes et les concassez dans un mortier de marbre, puis les mettez en infusion dans l'eau-de-vie pendant trois jours ; vous versez le tout au bain-marie de l'alambic avec la pinte d'eau, et retirez, par la distillation, trois pintes de liqueur que vous rectifiez. Ce produit vous sert pour les pastilles au persicot.

Esprit de macis.

Macis.............................. 2 onces.
Cannelle........................... 2 gros.
Eau-de-vie......................... 2 pintes.

Vous concassez la cannelle et le macis, que vous faites infuser pendant deux jours dans l'eau-de-vie ; vous distillez ce mélange au bain-marie, pour obtenir une pinte de liqueur spiritueuse.

CHAPITRE III.

Des huiles essentielles ou volatiles.

Les plantes aromatiques dont l'odeur est très-fugace, comme la violette, le jasmin, le lis, etc., sont les seules qui ne contiennent pas d'huile essentielle; toutes les autres en sont pourvues. L'huile essentielle a été ainsi nommée, parce qu'elle tient toute l'odeur de la plante : c'est une liqueur inflammable qui faisait partie du suc des végétaux dont elle a été tirée, et qu'on doit considérer comme étant la substance éthérée des matières résineuses.

« Ces huiles, dit M. Fourcroy (1), sont contenues ou dans « toute la plante, comme dans l'angélique de Bohême ; ou « dans la racine seule, comme dans l'aunée, l'iris, le dic-« tame blanc et la benoite ; ou dans la tige, comme dans le « bois de santal, celui de sassafras, les pins, etc. ; ou dans « l'écorce, comme dans la cannelle. Quelquefois ce sont les « feuilles qui la recèlent, comme on l'observe pour la mé-« lisse, la menthe poivrée, la grande absynthe, etc. Dans « d'autres plantes, on la trouve dans les calices des fleurs ; « telles sont la rose et la lavande : les pétales de la camo-« mille et de l'oranger en sont remplies. D'autres fois elle « est fixée dans les fruits, comme dans les cubèbes, le « poivre, les baies de genièvre ; enfin, beaucoup de végé-« taux en renferment dans leur semence, ainsi que la mus-« cade, l'anis, le fenouil et la plupart des ombellifères. »

Elles sont caractérisées par une odeur forte, plus ou moins désagréable : elles sont solubles dans l'esprit de vin, et ont un goût piquant et âcre.

Nous connaissons deux moyens pour extraire les huiles volatiles ; l'*expression* et la *distillation*.

1° On retire par expression, dit M. Chaptal (2), celles qui sont, pour ainsi dire, à nu, contenues dans des loges saillantes et visibles, et de nature très-fluide : telles sont celles de citron, d'orange, de cédrat, de bergamote ; il suffit de presser l'écorce de ces fruits pour en faire jaillir l'huile qui y est contenue. On peut donc se la procurer en exprimant

(1) Elémens d'Histoire naturelle et de Chimie, tom. 4, pag. 129, cinquième édition.

(2) Elémens de Chimie, tom. 3, pag. 67, troisième édition.

fortement les écorces contre une glace inclinée. En Provence, en Italie, en Portugal, on les frotte contre une râpe, on déchire par ce moyen les vésicules, et l'huile coule dans le vaisseau destiné à la recevoir : cette huile laisse deposer le parenchyme qu'elle a entraîné, et se clarifie par le repos. Si on frotte un morceau de sucre contre ces vésicules, il s'imbibe de ces huiles volatiles, et forme un *oleo saccharum* soluble dans l'eau, et très-propre à aromatiser certaines liqueurs.

2° La distillation est le moyen le plus généralement employé pour extraire les huiles volatiles. Il faut toujours choisir pour cette opération, des plantes parvenues à un état de maturité parfaite : trop jeune, la plante ne rend presque que du flegme ; trop vieille, l'arôme est dissipé en grande partie.

Il est des distillateurs qui recommandent de faire sécher les plantes, pour en retirer, suivant eux, une plus grande quantité d'huile essentielle ; ils se fondent sur ce que cette dessication fait évaporer toute l'humidité qui interceptait les particules huileuses; celles-ci, ne trouvant plus alors d'obstacle à leur réunion, se rapprochent les unes des autres, enveloppent plus efficacement l'arôme, qui tend toujours à s'échapper, et se manifestent en abondance promptement et facilement par la distillation. Cependant il est prouvé que certaines plantes rendent plus d'huile essentielle quand elles sont fraîches que quand elles sont sèches, et *vice versá :* on ne peut donc point établir là-dessus de régle générale. L'avantage qu'on y trouve, et qui me paraît mieux fondé, c'ést que les substances desséchées formant un moindre volume, l'alambic peut en recevoir une plus grande quantité ; ce qui offre un moyen d'accélérer ce genre d'opérations.

Pour procéder à la distillation des huiles essentielles, vous mettez la plante sur la grille de la cucurbite, vous versez de l'eau par-dessus, de manière à ce qu'elle y soit baignée ; mais il ne faut jamais que le volume de la plante et de l'eau réunies emplisse plus des deux tiers de la cucurbite : il ne faut pas non plus en mettre moins ; car, si on laissait trop d'espace vide, l'huile essentielle aurait trop de peine à gagner le sommet du chapiteau ; et, si la cucurbite étoit trop pleine, les matières venant à se gonfler, sortiraient en nature par le bec du chapiteau. Vous lutez le chapiteau à la cucurbite, et le serpentin au bec du chapiteau ; vous remplissez d'eau froide la cuve du serpentin, à l'extrémité inférieure duquel vous adaptez un récipient particulier, appelé *récipient italien*. C'est un vase de verre qui a la figure d'une poire alon-

gée, au ventre duquel est placé un bec en forme de S par le haut, et dont l'orifice est plus bas que celui du goulot du récipient. On le remplit d'abord d'eau jusqu'au-dessus de l'ouverture qui communique au bec, et on l'adapte au serpentin. On allume le feu, et on l'augmente graduellement jusqu'à ce que l'eau soit bouillante, et on l'entretient à ce degré. L'eau, à mesure qu'elle distille, sort par le bec du récipient, et on la reçoit dans une terrine placée au-dessous de l'orifice de ce bec. L'huile essentielle occupe toujours la partie supérieure du récipient, à qui on a donné cette forme pour ne pas être obligé de changer fréquemment, puisqu'il ne peut jamais être plein. Lorsqu'on distille une huile essentielle qui va au fond de l'eau, on se sert d'un récipient ordinaire.

Certains distillateurs recommandent encore, lorsqu'on fait usage d'un récipient ordinaire, de ménager une petite ouverture en le lutant, afin de donner issue à l'air, qu'ils disent se dégager des végétaux lorsque la liqueur s'élève, et qui expose les récipiens à la rupture : mais les chimistes, convaincus que le fluide aériforme qui s'échappe de ces corps mis en distillation n'est presque jamais de l'air, mais bien de l'acide carbonique et du gaz hydrogène, tenant du carbone en dissolution, qui sont aussi bien des produits du végétal décomposé par l'action du feu, que le flegme, les huiles, les sels volatils : les chimistes répondent qu'il est aussi important de les recueillir que ces derniers. A cet effet, et pour prévenir tout danger, ils emploient un récipient perforé, joint à un siphon recourbé, dont une extrémité est reçue sous une cloche pleine d'eau, ou mieux encore de mercure. Par ce moyen, les produits liquides se rassemblent dans la capacité du récipient, et les produits aériformes dans les cloches posées sur la planche d'une cuve pneumato-chimique.

Les premières gouttes de liqueur qui tombent dans le récipient sont, le plus souvent, limpides et sans couleur; mais le produit qu'on obtient ne tarde pas à paraître sous une forme blanchâtre et laiteuse. La première portion en est très-aromatique; elle est chargée d'une grande quantité d'arôme, qui, faisant la fonction de l'alcohol, ou de tout autre dissolvant spiritueux, s'empare d'une petite partie d'huile essentielle, qu'il tient unie à l'eau, à laquelle elle communique cette couleur laiteuse. Lorsque l'arôme en est saturé, alors la quantité d'huile volatile qu'il ne peut tenir en dissolution par l'intermède de l'eau, se sépare de celle-ci; elle y surnage, et forme une couche très-distincte, et épaisse d'une ou plusieurs lignes. Lorsque l'eau qui distille cesse

d'être laiteuse, on reconnaît que la plante ne fournit plus d'huile essentielle ; il faut alors cesser la distillation.

Il s'agit ensuite d'enlever cette huile de dessus l'eau. Pour cela, après avoir retiré le récipient avec ménagement, afin de ne l'agiter que le moins possible, on verse, à plusieurs reprises, la liqueur qu'il contient dans un entonnoir de verre d'une capacité proportionnée, dont on bouche avec le doigt l'orifice de la tige ; et chaque fois que l'entonnoir est plein, on laisse couler l'eau dans un vase, jusqu'à ce que l'huile essentielle soit au bord de l'orifice ; alors on y reporte le doigt, et on continue de remplir et de vider ainsi l'entonnoir jusqu'à ce que toute la liqueur y ait été versée. De cette manière, l'huile se trouve si exactement séparée, qu'il ne reste pas une seule goutte d'eau : on la conserve alors dans des flacons très-pleins et exactement bouchés. Lorsque l'huile est plus pesante que l'eau, il est clair qu'on ouvre la tige de l'entonnoir pour donner passage à l'huile qui se trouve la première à l'orifice.

Les huiles essentielles diffèrent les unes des autres :

1° Par la quantité, qui varie beaucoup, selon l'état de la plante, son âge, le terrain où elle croît, le climat qu'elle habite, le temps où on l'extrait. Elle n'est jamais la même toutes les années, quoiqu'on choisisse la plante toujours dans le même état de maturité : ces différences viennent du plus ou du moins de sécheresse des années. Lorsque les pluies ont été peu abondantes, les plantes fournissent beaucoup plus d'huile essentielle, et elle est alors un peu plus colorée.

2° Par la consistance : il y en a de très-fluides, comme celles de menthe, de mélisse, de lavande, de sauge, de rhue, de thym, de romarin, etc. Quelques-unes se congèlent par le froid, ainsi que celles d'anis, de fenouil, d'aneth, de cumin, etc. D'autres sont toujours concrètes, comme celles de roses, de persil, de benoite et d'aunée.

3° Par la couleur : l'huile de roses et de girofle est blanche ; celle de lavande, d'un jaune clair ; celle de cannelle, d'un jaune rembruni ; celle de camomille, d'un beau bleu ; celle de mille-feuille, aigue-marine, ou azur ; celle de persil, verte, etc. Il est bon de prévenir que toutes ces couleurs s'altèrent plus ou moins avec le temps: il faut avoir l'attention de tenir toujours les flacons pleins, autant que possible, et fermés hermétiquement.

4° Par la pesanteur : les unes surnagent sur l'eau, comme la majeure partie de celles de notre pays : d'autres sont à peu près de même pesanteur, et une troisième espèce va au fond de ce fluide, comme les huiles de sassafras, de girofle, et la plupart de celles des plantes étrangères : cette propriété

n'est cependant pas constante, relativement aux climats, puisque les huiles essentielles de muscade, de macis, de poivre, etc., sont plus légères que l'eau.

5° Par l'odeur, qui varie comme celles des substances qui les produisent.

6° Par la saveur, qui est généralement chaude; mais la saveur de la plante n'influe pas toujours sur celle de l'huile : par exemple, celle qu'on retire du poivre n'a aucune acrimonie, et celle que fournit l'absynthe n'a pas d'amertume.

Lorsqu'on distille une huile essentielle très-fluide, on peut entretenir l'eau du serpentin à une température assez froide; mais lorsque l'huile est épaisse, et qu'elle se fige au froid, il faut toujours entretenir l'eau à une température très-douce, autrement l'huile, en se figeant, boucherait le serpentin, et le ferait crever avec danger. Il est aussi à observer que ces dernières huiles doivent être distillées à un feu vif et bien soutenu, et dans des alambics faits d'après les nouveaux principes, c'est-à-dire dont la cucurbite est plate et large, et le chapiteau fort peu élevé; mais alors je conseillerai de faire usage de cornue de verre de préférence au bain de sable.

On peut conserver l'eau aromatique qu'on a obtenue par la distillation, et dont on a séparé l'huile essentielle; on s'en sert avec avantage au lieu d'eau commune, lorsqu'on veut recommencer la même opération sur la plante ou sur la fleur qui l'a produite.

Il est nécessaire, après chacune de ces distillations, de bien rincer l'intérieur de la cucurbite et du chapiteau avec de bon esprit de vin, surtout lorsqu'on a distillé des huiles essentielles qui se figent ou qui sont concrètes, et qui s'attachent aux parois des vaisseaux, afin que les parcelles de l'une ne puissent pas changer ou dénaturer l'odeur de l'huile essentielle produite par l'autre substance qu'on se propose de distiller ensuite.

ARTICLE I.

Rectification des huiles essentielles.

Il est deux cas où la rectification des huiles essentielles doit avoir lieu; lorsqu'elles sont entièrement dégradées, et lorsqu'elles commencent à s'altérer; ce qui apporte quelque changement dans la manière de procéder à cette opération.

1er cas. — *Dégradation totale.*

Les huiles essentielles, dit M. Baumé, sont, de même que les huiles grasses, composées d'acide, d'eau, de terre,

et du principe inflammable ou phlogistique. Les différentes proportions de ces substances sont toutes les différences qu'on remarque entre ces huiles. Le principe salin, dans les huiles essentielles, paraît être infiniment plus développé que dans les huiles tirées par expression : c'est à lui qu'on doit attribuer la saveur caustique et brûlante des huiles essentielles. Leur principe inflammable est aussi dans un plus grand degré de pureté; il est beaucoup plus volatil que dans les huiles grasses : la portion la plus ténue de ce principe se dissipe au bout d'un certain temps; elle emporte avec elle presque toute l'odeur des huiles essentielles : la portion qui reste acquiert une odeur rance; ce qui vient du principe salin qui, se trouvant plus à nu, agit puissamment sur les autres principes, qui ne sont plus dans des proportions assez grandes pour contrebalancer son action. L'odeur des huiles essentielles s'anéantit même entièrement au bout de quelques années en vieillissant : les unes s'épaississent en totalité, et d'autres en partie seulement : ces dernières laissent déposer au fond des bouteilles une matière résineuse de la consistance et d'une odeur fort approchant de la térébenthine, tandis que l'huile essentielle qui surnage paraît n'avoir rien perdu de sa fluidité. Cette résine se dissout dans les huiles essentielles lorsqu'on vient à l'agiter, et elle ne s'en sépare plus; mais elle accélère considérablement leur défectuosité. Les huiles essentielles des semences des plantes ombellifères, parvenues à ce degré d'altération, ne sont plus susceptibles de se cristalliser par un froid léger comme auparavant.

Les huiles essentielles légères des plantes de ce pays-ci, comme sont celles de thym, de romarin, de sauge, d'estragon, etc., éprouvent ces changemens beaucoup plus promptement que les huiles pesantes de cannelle, de girofle, de sassafras. On s'aperçoit du commencement de l'altération des huiles essentielles par l'action de leurs acides, qui corrodent et teignent en jaune les bouchons de liége qui ferment les bouteilles qui les contiennent : alors ces huiles, privées de tout leur esprit recteur, sont sans couleur, sans odeur, et presque sans fluidité; néanmoins on est parvenu à leur rendre toutes leurs qualités par le procédé suivant.

On met dans la cucurbite l'huile essentielle dégradée qu'on veut rectifier avec beaucoup de la plante ou de fleurs de la même espèce; on verse par-dessus le tout suffisante quantité d'eau, et, après avoir dressé l'appareil, on procède à la distillation : l'huile essentielle, gâtée par vétusté, se rectifie; elle se sature d'une nouvelle quantité d'esprit recteur, et elle s'élève avec l'huile essentielle que fournit la plante

verte. Ce moyen est préférable à tous ceux qu'on peut imaginer; par là l'huile essentielle est entièrement renouvelée.

2[e] CAS. — *Commencement d'altération.*

Lorsque les huiles essentielles ne sont pas dans un état de défectuosité tel que celui qu'on vient de décrire, mais qu'elles commencent à perdre leur ténuité, on les rétablit en les rectifiant dans une cornue de verre au bain de sable. L'huile essentielle qui passe est limpide et presque sans couleur. On cesse la distillation lorsqu'on s'aperçoit qu'elle commence à prendre une légère teinte de jaune; et que celle qui reste dans la cornue est devenue épaisse comme de la térébenthine; cette matière résineuse épaisse se jette, comme inutile.

Toutes les huiles essentielles diminuent considérablement pendant leur rectification : les unes d'environ un tiers, et d'autres davantage; cela dépend de l'état de dépérissement où elles se trouvent lorsqu'on les rectifie : en général on en retire d'autant moins qu'elles sont plus altérées.

Chaque fois qu'on rectifie une huile essentielle quelconque, il y en a une partie qui se décompose; ce qu'on reconnaît par le résidu de la cornue et par la petite quantité d'eau acide qui se trouve dans le récipient, sous l'huile rectifiée. Ce principe n'était nullement apparent avant qu'on soumît l'huile essentielle à la rectification : il doit sa séparation à quelque portion de phlogistique qui s'est dissipé pendant la rectification, et a quitté le principe aqueux. Si l'on faisait distiller ainsi un grand nombre de fois une même quantité d'huile, il est certain qu'on la réduirait toute en eau et en matière résineuse; si l'on distillait ensuite cette matière résineuse, on la réduirait toute en charbon : ce charbon, brûlé à l'air libre, se réduit en terre.

On conservera les huilles essentielles en bon état et le plus long-temps possible, en les renfermant dans des flacons de cristal fermés hermétiquement avec des bouchons de même composition. On les tiendra pleins autant que possible, ne les ouvrant qu'au besoin, et leur faisant occuper la cave ou autre endroit frais.

ARTICLE 2.

Falsification des huiles essentielles, et moyens de reconnaître la fraude.

Les huiles essentielles ou volatiles, sont très-sujettes à être falsifiées, et il est important au confiseur, au parfumeur, à ceux enfin qui veulent en faire usage, de se mettre en garde

contre cette fraude et de la connaître. Elle a lieu, ou avec des huiles grasses, comme celles d'olives, d'amandes douces, etc., ou avec celle de térébenthine, ou par le mélange avec d'autres huiles essentielles de moindre valeur, et auxquelles on a fait perdre leur odeur par le contact de l'air, ou avec l'alcohol.

1° Celles qui sont ordinairement falsifiées avec les huiles fixes ou grasses, sont les huiles essentielles de cannelle, de girofle, de macis, de muscade, de sassafras, de bois de Rhodes, etc. On reconnaît la fraude ou par la distillation, parce que les volatiles montent à la chaleur de l'eau bouillante, tandis que les huiles fixes restent dans le bain-marie, ce degré de feu ne suffisant pas pour les élever. Par là se trouve détruite l'assertion de quelques personnes, qui croient qu'on peut falsifier les huiles essentielles en mettant des huiles grasses dans l'alambic avec les végétaux qu'on distille. Un second moyen, c'est d'imbiber un papier de trace de ce mélange, puis de l'exposer à une chaleur douce et suffisante pour volatiliser l'huile essentielle; celle-ci se dissipe en entier, et laisse le papier imprégné d'huile grasse. Lorsque l'huile essentielle est pure, le papier reste parfaitement sec. On emploie encore l'esprit de vin, qui se trouble et devient laiteux par l'insolubilité de l'huile fixe. Ce dernier moyen est surtout en usage lorsqu'on veut reconnaître la fraude de certains parfumeurs, qui vendent pour huile essentielle de lavande, de thym, de marjolaine, etc., l'infusion de ces substances dans les huiles grasses; mais, lorsqu'on mêle ces prétendues essences avec l'esprit de vin, elles se troublent et se précipitent au lieu de se dissoudre.

2° L'huile de térébenthine se trouve souvent mêlée avec les volatiles qui ont une odeur très-forte, comme celles de thym, de lavande, de marjolaine, d'anis, de fenouil, de cumin, etc. Cette fraude est assez difficile à reconnaître lorsqu'on emploie une essence de térébenthine très-rectifiée, et surtout lorsqu'on l'a mise dans l'alambic et fait distiller en même temps que l'huile essentielle, à laquelle elle s'est unie. Cependant, dans ce cas, il est possible de s'en apercevoir en imbibant un peu de coton de ce mélange, et le laissant exposé à l'air assez long-temps pour que l'odeur de la bonne huile se dissipe et qu'il ne reste que la mauvaise. On peut encore y parvenir en se frottant la main avec ce mélange; on développe par ce moyen l'odeur particulière de la térébenthine.

3° Les huiles très-légères, telles que celles de cédrat, de bergamote, d'orange, de citron, etc., sont souvent falsifiées avec un peu d'alcohol: ce mélange altère infiniment moins

les huiles essentielles, et on le reconnaît aisément en en versant quelques gouttes sur de l'eau qui blanchit de suite, parce que l'alcohol s'unit à ce liquide, et l'huile essentielle vient nager à sa surface, ou se précipite au fond, suivant sa pesanteur; alors on se sert de l'entonnoir de verre pour l'obtenir pure et dégagée du mélange. Pour s'assurer de la quantité d'esprit de vin contenue dans une huile essentielle qu'on soupçonne en être mélangée, on la pèse et on la verse dans une fiole de verre; on y ajoute de l'eau, et, après avoir agité le mélange, on le laisse reposer et s'éclaircir; on sépare l'huile et on la pèse: la diminution de poids qu'elle a éprouvée est en raison de la quantité d'esprit de vin qu'elle contenait, et qui s'est mêlé à l'eau.

4° Lorsqu'on emploie d'autres huiles essentielles d'une moindre valeur, et dont on a fait dissiper l'odeur par le contact de l'air, le mélange ne peut se reconnaître que par l'odeur de ces huiles altérées, qui est toujours plus faible que celle des huiles dont on leur fait porter le nom.

§ 1. HUILES ESSENTIELLES PAR EXPRESSION.

Huile essentielle de citrons.

Choisissez de beaux citrons bien frais, dont vous enlevez jusqu'à la plus petite tache qui pourrait s'y trouver. Vous prenez une machine dont on fait usage pour cela en Provence; elle est remplie de clous, et à peu près semblable à celles qui servent à carder la laine; à défaut, vous vous servez d'une bonne râpe à sucre, vous y râpez l'écorce jaune des citrons, jusqu'à ce qu'elle soit usée entièrement et que vous découvriez la partie blanche, dont vous vous gardez de mettre aucune parcelle, non-seulement comme inutile, mais encore parce qu'elle s'imprégnerait d'huile essentielle. Une partie de celle-ci coule naturellement et se rassemble dans une rigole pratiquée à cet effet, et on la reçoit dans une bouteille. A mesure qu'on a râpé de l'écorce environ ce qu'il en tiendrait dans une cuiller à bouche, on met les râpures dans une bouteille qu'on bouche bien, parce que, laissée à l'air, une partie de l'arôme se dissipe toujours. Lorsque la quantité que vous destinez à cette opération est râpée, vous exprimez cette espèce de pulpe entre deux glaces, ou dans une étamine très-fine faite en forme de sac, et que vous mettez à la presse en serrant progressivement; vous recevez l'huile essentielle dans un vase que vous bouchez bien; lorsque tout est pressé, vous la laissez éclaicir, puis

la décantez par inclination, et la conservez dans des flaçons bien bouchés.

Vous préparez de la même manière les huiles essentielles suivantes :

de Cédrats.	de Bergamotes.
d'Oranges.	de Limons.

Les huiles essentielles préparées de cette manière sont un peu moins fluides que celles distillées ; mais elles ont une odeur plus agréable, par ce qu'elles n'ont rien perdu de leur arôme.

Lorsqu'on veut les obtenir par la distillation, on coupe les zestes par morceaux, et on les met sur la grille de la cucurbite avec suffisamment d'eau commune.

§ 2. HUILES ESSENTIELLES PAR LA DISTILLATION.

Néroli, ou huile essentielle de fleurs d'orange.

Vous prenez une quantité de fleurs d'orange proportionnée à la capacité de votre alambic, vous les posez sur la grille de la cucurbite, que vous emplissez aux deux tiers, y compris l'eau que vous ajoutez, et dans laquelle les fleurs doivent tremper ; vous dressez votre appareil et adaptez le *récipient italien* au bec du chapiteau ; puis vous allumez d'abord un petit feu, que vous augmentez graduellement jusqu'au degré nécessaire pour l'eau bouillante. Les premières portions de liqueur qui distilleront seront très-odorantes et peut-être sans couleur ; mais peu après l'eau devient laiteuse, et vous découvrez pendant l'opération une portion huileuse qui se tient séparée de l'eau, qui vient surnager à la surface et conserve sa forme liquide ; c'est l'huile essentielle de fleurs d'orange appelée *néroli*. Lorsque vous vous apercevez que l'eau qui distille cesse d'être laiteuse, c'est un signe qu'il ne passe plus d'huile essentielle ; alors vous éteignez le feu et terminez l'opération, puis séparez l'huile de l'eau avec l'entonnoir de verre, ainsi que nous l'avons dit. Il faut bien se garder de jeter l'eau distillée, qui est de très-bonne eau de fleurs d'orange.

Huile essentielle de roses.

Vous distillez comme ci-dessus une quantité suffisante de feuilles de roses pour en obtenir l'huile essentielle qui se fait apercevoir sous la forme d'une graisse figée ou concrète. On en obtient très-peu, mais une très-petite quantité répand un si grand parfum, qu'il n'en faut que quelques gouttes dans un flacon pour embaumer un appartement.

L'eau de roses qu'on obtient de cette manière est de première qualité.

Vous suivez les mêmes procédés pour toutes les plantes ou fleurs dont vous voulez obtenir l'huile essentielle par la distillation.

Huile essentielle de genièvre.

Vous concassez les baies de genièvre, et les distillez comme il a été dit ci-dessus.

Les huiles essentielles

de Coriandre.
de Daucus.
d'Ammi.
de Fenouil.
d'Angélique.
de Carvi.
d'Anis, etc.

s'obtiennent de même, ayant soin de concasser ces substances avant que de les mettre dans l'alambic.

Huile essentielle de girofle.

Vous réduisez une livre de clous de girofle en poudre grossière; vous les mettez dans une cornue au bain de sable, avec trois pintes d'eau; vous adaptez un récipient ordinaire, ou plus avantageusement le récipient chimique dont nous avons parlé, et commencez par un feu doux que vous graduez jusqu'à ce qu'il soit au degré de l'eau bouillante. Vous apercevez bientôt au fond du récipient, et au-dessous de l'eau qui distille, une huile très-blanche, transparente et sans couleur qui jaunit en vieillissant. Une première distillation ne suffit pas pour obtenir toute l'huile essentielle contenue dans les clous de girofle; vous répétez cette opération trois fois, en versant, à chaque reprise, sur le résidu de girofle contenu dans la cornue, l'eau que vous avez obtenue après en avoir séparé, à chaque fois, l'huile essentielle, et le résultat des trois opérations doit donner deux onces quatre gros par livre de girofle.

Les huiles essentielles de muscade, de cannelle, se distillent de même.

J'ai toujours fait usage, pour les obtenir, d'une cornue de verre au bain de sable, de préférence à l'alambic ordinaire, parce que ces huiles étant très-pesantes, et ayant beaucoup de peine à gagner le sommet du chapiteau, exigent un feu très-vif et très-soutenu, et qui, s'il n'est pas conduit avec précaution et par un homme au fait, entraîne toujours quelque inconvénient qu'on évite par ma méthode, qui m'a paru d'autant plus convenable, que la plupart des confiseurs, distillateurs et parfumeurs, n'ont besoin que d'une petite quantité de ces sortes d'huiles essentielles.

On a déjà vu qu'en général toutes les huiles essentielles variaient par la couleur, la quantité, la pesanteur, etc.; on ne le répètera pas ici, on fera seulement observer qu'on ne doit point s'étonner des variétés qui se rencontrent après chaque distillation, si on compare le produit d'une substance avec celui d'une autre, et quelquefois de la même, dans des années différentes.

§ 3. EAUX SPIRITUEUSES COMPOSÉES.

Les eaux spiritueuses composées, ainsi nommées parce qu'elles admettent diverses substances, ont toutes l'esprit de vin ou l'eau-de-vie pour dissolvant. Nous recommandons toujours l'usage de bon esprit de vin pour celles qui doivent avoir beaucoup d'action, et la rectification est très-nécessaire pour lui enlever tout ce qu'il pourrait avoir conservé d'odeur d'huile de vin, de flegme et d'eau-de-vie; alors il monte chargé seulement de la partie la plus volatile et la plus aromatique des ingrédiens, et laisse dans la cucurbite une liqueur blanchâtre, âcre et amère, dont la saveur désagréable se serait fait sentir si on avait fait usage de la liqueur après une seule distillation.

En général, les eaux spiritueuses aromatiques deviennent laiteuses lorqu'on les mêle avec de l'eau. Nous avons déjà eu occasion de faire remarquer cet effet, en parlant de la distillation de l'huile essentielle, et on se rappellera qu'ici cette cause est produite par l'esprit de vin qui s'unit à l'eau, tandis que l'huile volatile s'en sépare.

Eau vulnéraire.

Feuilles réc. d'absinthe.	6 onces.		Feuill. réc. d'angélique.	6 onces.
de sauge..	6		d'hysope....	6
de fenouil.	6		de basilic...	6
de mélisse.	6		de thym....	6
de rhue...	6		d'origan ...	6
de romarin.	6		de marjolaine	6
de calament	6		de lavande..	6
de serpolet.	6		Esprit de vin très-rectifié..............	6 pintes.
de sarriette	6			

Vous coupez grossièrement tous ces ingrédiens et les laissez infuser dans l'esprit de vin pendant deux jours; puis, soumettant le tout à la distillation au bain-marie, vous retirez la même quantité d'esprit de vin que celle employée.

On compose différentes eaux vulnéraires, au vin ou à l'eau; mais elles sont bien inférieures en qualités et en parfum à celle indiquée ci-dessus.

L'eau vulnéraire s'emploie à l'extérieur pour déterger les plaies récentes, les consolider et empêcher l'extravasion du sang, et intérieurement pour prévenir les dépôts ou la suppuration. Dans ces deux cas, il faut toujours mettre deux parties d'eau commune sur une d'eau vulnéraire lorsqu'elle est preparée suivant notre recette.

Eau de la reine de Hongrie.

Sommités fl. de romârin. .	4 liv.	Sommités fl. de lavande.	1 livre.
de pouillot. . .	2	Esprit de vin rectifié. . .	6 pintes.
de marjolaine.	1		

Vous employez les plantes récentes, et, après les avoir coupées grossièrement, vous les faites infuser dans l'esprit de vin pendant quatre jours, puis vous obtenez, par la distillation au bain-marie, six pintes de liqueur que vous rectifiez pour en augmenter la qualité.

Cette eau, qui a reçu son nom d'une reine de Hongrie, à qui elle procura, dans un âge très-avancé, des soulagemens qui tenaient, dit-on, du prodige, est estimée bonne pour les maladies du cerveau, pour les attaques de nerfs; elle aide à la digestion, elle augmente la chaleur naturelle des vieillards, elle est vulnéraire, etc., etc. On la donne intérieurement depuis un demi-gros jusqu'à un gros, dans du vin ou dans de l'eau simple.

Eau de mélisse dite des carmes.

Mélisse citronnée et réc..	3 livres.	Cannelle	3 onces.
Sommités d'absinthe. . . .	3 onces.	Racine d'angél. sèche.	2
Noix muscades.	2	Coriandre	1
Zestes de citrons très-réc.	6	Macis	1 gros.
Girofle.	3	Esprit de vin.	6 pintes.

Vous mondez de ses tiges la mélisse à laquelle vous réunissez les sommités d'absinthe : vous zestez les citrons de manière à n'enlever que la superficie jaune, la pellicule blanche n'ayant point d'odeur, et sa nature spongieuse la rendant capable de s'emparer d'une partie de l'arôme de l'autre ; vous laissez tomber à mesure les zestes dans l'esprit de vin qui en dissout la partie aromatique, s'en empare et l'empêche de s'évaporer; vous concassez les autres substances, et, après avoir déposé tous les ingrédiens dans l'esprit de vin, vous fermez le vase bien hermétiquement, et les laissez en macération pendant trois jours. Ce terme expiré, vous procédez à la distillation au bain-marie pour retirer cinq pintes d'eau de mélisse.

Lorsque vous n'avez pas employé de l'esprit de vin très-concentré, vous rectifiez cette liqueur à un feu très-modéré, et vous obtenez une eau de mélisse de première qualité.

Cette eau est regardée comme propre à dissiper les vapeurs, et salutaire dans les attaques d'apoplexie, dans la léthargie, l'épilepsie, les coliques; elle est vulnéraire, stomachique, etc., etc. On l'administre par petites cuillerées, soit pure, soit en y ajoutant de l'eau commune.

Eau de Cologne.

Eau de mélisse.......	2 pintes.	Essence de cédrat...	4 onces.
Esprit de romarin.....	2	de romarin.	2
Essence de bergamote..	4 onces.	Néroli............	2 gros.
de citron.....	4	Esprit de vin......	10 pintes.

Vous distillez tous ces ingrédiens au bain-marie, et retirez quatorze pintes d'une eau de Cologne bien rectifiée et de première qualité. Ses usages pour la toilette sont connus. Elle est aussi regardée comme tonique, mêlée avec quantité d'eau commune proportionnée.

Eau de miel d'Angleterre.

Eau-de-vie..........	8 pintes.	Cannelle.........	1 onces.
Esprit de roses.......	1 livre.	Zestes de six oranges.	
Miel..............	1	de six citrons.	
Eau double de fleur d'orange.........	1 pinte.	Storax...........	1
		Benjoin..........	1
Graine de coriandre...	12 onces.	Vanille..........	1
Clous de girofle......	1	Baume de Tolu.....	4 gros.

Vous délayez le miel dans l'eau de fleur d'orange, vous concassez les aromates, vous zestez le plus mince possible les oranges et les citrons, et coupez la vanille par petits morceaux; vous faites macérer le tout ensemble dans l'eau-de-vie pendant deux jours, puis soumettez le mélange à la distillation pour retirer six pintes de liqueur lorsque vous avez employé de l'eau-de-vie à vingt-six degrés. Vous la rectifiez, puis y ajoutez ensuite

Esprit d'ambre....................	4 gros.
Esprit de jasmin..................	1 pinte.

Vous filtrez ce nouveau mélange au papier Joseph et dans un entonnoir fermé, et vous obtenez une eau de miel de grand usage pour la toilette, et composée d'après la méthode de M. Smith, parfumeur de la cour d'Angleterre.

Eau de Chypre.

Esprit de jasmin......	1 pinte.	Esprit de bergamote.	1 livre.
Esprit double de rose.	1 livres.	Néroli	1 gros.
Esprit de violette par infusion	1	Esprit d'ambre.....	12 gouttes.
		Esprit de musc......	12

Vous mêlez tous ces ingrédiens, vous filtrez la liqueur par un papier gris et dans un entonnoir fermé, et vous avez une eau de Chypre, que vous conservez dans des flacons bien bouchés, et qui est employée très-fréquemment pour la toilette.

Eau d'Ange.

Esprit de vin rectifié..	4 pintes.	Calamus aromaticus...	1 once.
Benjoin	8 onces.	Eau double de rose....	1 livre.
Storax..............	4		

Vous concassez les aromates, et les laissez infuser dans l'esprit de vin et l'eau de rose mêlés ensemble, pendant huit jours; puis vous procédez à la distillation au bain-marie, pour retirer la quantité d'esprit de vin employée, puis vous ajoutez

Esprit de fleur d'orange................	1 livres.
de rose	1
d'ambre.......................	1 gros.

et l'eau d'ange est faite. Vous la bouchez bien soigneusement.

Eau des Sultanes.

Esprit de vin...........................	1 pinte.
Storax calamite.......................	3 onces.

Vous concassez le storax et le mettez macérer dans l'esprit de vin pendant huit jours, en agitant le mélange de temps en temps; vous filtrez la liqueur, puis y ajoutez

Eau de Chypre.......................	2 pintes.
Esprit d'ambre.......................	12 gouttes.

pour former une eau des sultanes, de grand usage pour la toilette, et que vous conservez dans des flacons bien bouchés.

Eau de Jouvence.

Esprit de vin rectifié..	2 pintes.	Huile essentielle d'orange de Portugal.	2 gros.
de tubéreuse...	1	Huile essent. de citr.	2
de fleur d'orange.	1 livre.	Esprit d'ambre.....	12 gouttes.
Eau d'œillet.........	8 onces.		

Vous formez du tout un mélange, que vous filtrez au papier Joseph dans l'entonnoir fermé, et vous conservez cette eau dans des flacons bouchés hermétiquement.

Elle est très-bonne pour le teint : on s'en lave en en mettant une cuillerée à bouche dans un verre d'eau.

Eau de bouquet.

Esprit de fleur d'orange.	1 pinte.	Esprit de jonquille...	8 onces.
de jasmin......	1 livre.	de violette....	8
de tubéreuse...	8 onces.	de rose........	8

Vous formez le mélange, et votre eau de bouquet est faite.

Eau de mille fleurs.

Eau de bouquet......	2 pintes.	Esprit de lavande....	1 onces.
Esprit de réséda.....	8 onces.	de bergamote..	1

Vous mélangez le tout, et obtenez une eau des plus suaves, que vous filtrez à l'entonnoir couvert si elle offre quelque chose de louche à l'œil.

Eau d'ambre.

Esprit de vin........	2 pintes.	Ambre..............	2 gros.
Graine d'ambrette....	1 livre.	Musc...............	4 grains.

Vous concassez l'ambrette, et mettez toutes les substances macérer dans l'esprit de vin pendant quinze jours, puis vous filtrez la liqueur à l'entonnoir couvert, et la conservez dans des flacons bien bouchés.

Eau de musc.

Esprit de musc.	1 livre.
d'ambre.	12 gouttes.
de vin.	8 onces.

Vous mélangez le tout, et l'eau de musc est faite.

Eau sans-pareille.

Esprit de vin..	4 pintes.	Essence de bergamote. .	3 gros.
Eau de la reine de Hongrie..	1	de citron. . . .	3
		de cédrat. . . .	3

Vous distillez le tout au bain-marie de l'alambic; vous ménagez le feu de manière à ne donner que le petit filet. Lorsque vous aurez retiré environ cinq pintes de liqueur, vous ajouterez

Esprit d'ambre........................ 1 gros.

Vous conservez cette eau dans des flacons bien fermés.

Eau d'œillet.

Esprit de vin	1 pinte.	Néroli	1 gros.
Huile ou essence de girofle	2 onces.	Esprit d'ambre	2

Vous mêlez le tout; et, au bout de trois ou quatre jours, vous filtrez la liqueur à l'entonnoir fermé.

Eau impériale.

Esprit de vin rectifié.	4 pintes.	Noix muscade en poudre.	2 onces.
Iris de Flor. en poudre.	8 onces.	Essence de cédrat	3
Oliban en poudre	6	de bergamote.	2

Vous distillez tous ces substances au bain-marie; et, quand vous avez obtenu quatre pintes de liqueur spiritueuse, vous ajoutez

Esprit de jasmin	4 onces.
de jonquille	4
de rose	3

Vous mêlez le tout ensemble, ce qui compose une eau impériale de première qualité, et que vous conservez dans des flacons bien bouchés.

Eau de jasmin.

Huile de jasmin.	1 livre 8 onces.
Esprit de vin rectifié.	2 livres.

Nous avons dit que les plantes liliacées, dont le jasmin fait partie, avaient un arôme trop fugace, pour qu'on pût l'obtenir par les moyens ordinaires; nous avons indiqué deux procédés employés en pareil cas; nous y renvoyons le lecteur. On mêle l'huile de jasmin avec l'esprit de vin, et on secoue le mélange, qui devient blanchâtre et se trouble; on l'expose à la gelée; l'huile se fige, se sépare et occupe la partie inférieure de la bouteille : on décante l'esprit de vin qui s'est emparé de l'arôme du jasmin qui était contenu dans l'huile, et on a une eau de jasmin, que l'on conserve en flacons bien bouchés.

Les eaux

de lis, de violette, de tubéreuse, de jonquille,

se font de la même manière.

Eau de lavande.

Huile essentielle de lavande.	2 onces.
Essence de bergamote.	4 gros.
Esprit de vin.	3 pintes.

Vous mélangez le tout dans un matras, que vous fermez bien, et le laissez infuser pendant deux ou trois jours; vous procédez à la distillation pour retirer trois pintes d'eau de lavande.

Autre.

Huile essentielle de lavande.	2 onces.
Essence de bergamote.	4 gros.
Esprit de vin.	3 pintes.

Vous mêlez ces ingrédiens dans un matras, que vous agitez un peu, puis vous y ajoutez une once de chaux vive éteinte dans un demi-setier d'eau; vous remuez de nouveau le mélange; et, au bout de vingt-quatre heures, quand il est reposé et éclairci, vous filtrez la liqueur.

La chaux qui s'emploie ici est pour opérer l'union de l'huile essentielle à l'esprit de vin : comme cette substance est poreuse, elle absorbe l'huile essentielle à demi dissoute, et facilite la filtration, qui sans elle ne pourrait avoir lieu.

CHAPITRE IV.

Des Vinaigres distillés.

Toutes les liqueurs fermentées et spiritueuses qui n'ont pas perdu leur principe muqueux, étant exposées à la chaleur, et en contact avec l'air, passent à la seconde fermentation, qui est la fermentation acide, et donnent ce qu'on appelle du *vinaigre* : c'est spécialement le vin de raisin qu'on emploie pour préparer cette liqueur. Les chimistes ont reconnu qu'il fallait trois conditions pour opérer la fermentation acéteuse : 1° une chaleur de 20 à 25 degrés au thermomètre de Réaumur; 2° l'existence d'une matière mucilagino-acide et de l'alcohol; 3° le contact de l'air.

On fait usage de toutes sortes de vins pour les convertir en vinaigre; mais les meilleurs vins, étant plus chargés d'alcohol, donnent les meilleurs vinaigres. Le changement du vin en vinaigre a lieu par le mouvement intestin qui y est excité; mouvement occasionné par l'existence du corps muqueux; la fermentation acide est due à la présence du tartre, et elle est entretenue par le contact de l'air.

Il n'est pas de notre ressort d'indiquer les procédés chimiques usités pour effectuer ce changement : tous les traités de chimie en ont parlé, et on peut y recourir au besoin. Comme il n'est question ici que de l'emploi de vinaigre

tout préparé, nous allons faire connaître la manière de purifier le vinaigre par la distillation, qui le sépare de ses matières extractives et salines. Mais, avant, il est indispensable de prévenir de l'extrême importance de n'employer dans cette opération que des vaisseaux de verre ou de grès, à cause de l'action du vinaigre sur le cuivre, l'étain, le plomb, etc.

On remplit aux trois quarts une cucurbite de grès de vinaigre blanc ou rouge; on place ce vase dans un fourneau, où il entre jusqu'aux deux tiers au moins; on bouche, avec un mortier composé de terre à four, les interstices qui existent entre le vase et l'extrémité supérieure de l'ouverture du fourneau. On recouvre la cucurbite d'un chapiteau de verre, qui en embrasse exactement le pourtour, et qu'on lute avec du papier imbibé de colle de farine. Ce chapiteau est garni d'un bec, auquel on adapte un récipient, puis on allume dans le fourneau un feu, d'abord très-doux, qu'on augmente progressivement.

Les premières portions de liqueur qui passent sont faibles; mais bientôt après monte l'acide acéteux, qui est très-blanc et très-odorant : il est d'autant plus fort que la distillation avance davantage. On peut séparer les produits par leur degré de force, et on a des vinaigres plus ou moins acides. On retire d'abord, et on met à part les deux tiers de ce qu'on a mis dans la cucurbite : ce vinaigre distillé a toute sa pureté. La portion qu'on laisse passer ensuite, jusqu'à ce qu'on ait obtenu les cinq sixièmes du vinaigre employé, est plus acide; mais elle a une odeur empyreumatique, occasionnée par les parties huileuses dont le vinaigre est chargé : cette odeur se dissipe en l'exposant à l'air, qui en même temps lui donne de la couleur. La distillation nous fait voir que le vinaigre est plus pesant que l'eau, puisqu'il s'élève plus difficilement : celui qui reste dans la cucurbite est épais, d'une couleur foncée et sale : il dépose une certaine quantité de tartre; il est d'une acidité considérable. Si on l'évapore à feu ouvert, il prend la forme d'un extrait.

On concentre le vinaigre en l'exposant à la gelée. On décante la portion qui est restée liquide, et qui a pris beaucoup d'acidité; la partie gelée n'est presque que de l'eau : on n'a que très-peu de vinaigre par ce procédé.

Le vinaigre, séparé du tartre et de sa partie colorante par la distillation, s'unit à un grand nombre de corps : il dissout les extraits, les mucilages, les sels essentiels, les gommes-résines; il se charge, par la distillation et la macération, du principe odorant des substances qui lui sont

réunies. Nous allons faire connaître quelques préparations en usage par ces deux moyens.

§ 1. VINAIGRES AROMATIQUES DISTILLÉS.

Vinaigre à la fleur d'orange.

Fleur d'orange récente. . . . . 3 livres.
Esprit de fleur d'orange. . . . . 1 pintes.
Vinaigre distillé. 8

Vous mettez vos fleurs dans une cornue de verre, et versez par-dessus l'esprit de fleur d'orange et le vinaigre distillé; puis vous procédez à la distillation au bain de sable, pour retirer les trois quarts de la quantité de liqueur employée.

J'ai toujours fait entrer dans mes préparations de vinaigre distillé, de l'esprit rectifié de la substance dont il porte le nom. On a l'avantage d'obtenir un vinaigre plus suave, parce que l'esprit de vin, s'élevant le premier avec l'esprit recteur, s'en empare et se combine mieux avec lui que le vinaigre.

Lorsqu'on distille au bain de sable, il faut toujours avoir l'attention de n'employer que du sable bien sec.

Vinaigre à la rose.

Roses pâles. . . . . 4 livres.
Esprit de rose rectifié. . . . . 2 pintes.
Vinaigre distillé. 8

Vous mettez les roses entières dans la cornue de verre, et, après avoir versé par-dessus le vinaigre et l'esprit de rose, vous procédez à la distillation comme ci-dessus.

La rose ne donne qu'une odeur faible quand on la distille seule avec le vinaigre; mais l'esprit de rose que j'ajoute lui donne le parfum très-agréable qu'elle doit avoir.

Le vinaigre à l'œillet se fait de même.

Vinaigre de lavande.

Fleurs de lavande. . . . . 3 livres.
Esprit de lavande rectifié. . . . . 4 gros.
Vinaigre distillé. . . . . 8 pintes.

Vous mondez la lavande des queues, et mettez la fleur dans la cornue de verre; vous y versez l'esprit rectifié et le vinaigre distillé; puis vous procédez à la distillation pour retirer les trois quarts de la liqueur employée.

Les vinaigres distillés

de Thym, de Romarin,
de Sauge, de Serpolet,

se préparent de même.

Vinaigre de cédrat.

Huile essentielle de cédrat..	4	onces.
Esprit de cédrat rectifié.	2	pintes.
Vinaigre distillé.	8	

Vous procédez à la distillation comme ci-dessus.

Autre.

Zestes de cinquante cédrats.

Vinaigre distillé.	8	pintes.
Esprit de cédrat rectifié..	2	

Vous zestez vos cédrats de manière à n'enlever que l'écorce jaune, vous les mettez dans la cornue, puis, y ajoutant l'esprit de cédrat et le vinaigre, vous en retirez les trois quarts par la distillation.

Vous suivez les mêmes procédés pour distiller les vinaigres

au Citron, au Limon,
à la Bergamote, à l'Orange.

Vinaigre à la cannelle.

Cannelle fine.	12	onces.
Esprit de vin.	2	pintes.
Vinaigre distillé.	8	

Vous concassez la cannelle, vous la faites infuser dans l'esprit de vin pendant huit jours, et mettez le mélange dans la cornue avec le vinaigre; puis vous distillez à la manière accoutumée.

Vous faites de même les vinaigres distillés suivans :

à la Muscade, au Girofle,

ayant soin de concasser ces substances en très-petits morceaux, et de les faire digérer dans l'esprit de vin avant que de les distiller.

Vinaigre radical. (Acide acétique)

Prenez du vert-de-gris que vous arrosez chaque jour avec du vinaigre distillé, jusqu'à ce que celui-ci en soit entièrement saturé; pour cela, vous vous servez d'un matras mis à l'étuve à une douce chaleur. Le vinaigre, en dissolvant le vert-de-gris, prend une belle couleur vert bleu. Quand il cesse d'agir sur le vert-dé-gris, on le décante, on le fait évaporer et cristalliser; il se forme de très-beaux cristaux d'un vert bleu assez foncé, qui portent le nom de *verdet distillé* ou de *cristaux de Vénus;* ils ont une saveur très-forte, et c'est un poison très-violent.

Vous mettez ces cristaux en poudre, et en remplissez aux deux tiers une cornue de terre que vous disposez dans le fourneau à réverbère, soit à feu nu, soit au bain de sable, et à laquelle vous adaptez un récipient; vous distillez d'abord à un feu doux, que vous augmentez par degrés, et continuez l'opération jusqu'à ce que, la cornue commençant à rougir, il ne sorte plus rien.

L'acide acétique sort, dans cette distillation, partie en nuages blancs, partie en gouttes; cet acide est extrêmement fort, parce qu'en général les acides qui se sont combinés avec quelque corps que ce soit, se sont par là dépouillés de presque toute leur eau surabondante; d'ailleurs, comme l'acide du vinaigre est fixé et retenu jusqu'à un certain point par le cuivre, il se laisse facilement déflegmer dans le commencement de cette distillation.

Le résidu que contient la cornue, et qui n'est autre que le cuivre qui servait de base au verdet, est divisé en parties très-fines, un peu aglutinées en mottes très-friables. Ce cuivre a une couleur noirâtre qui lui vient d'un enduit charbonneux que lui a fourni une partie de la matière huileuse du vinaigre, laquelle s'est décomposée sur la fin de la distillation. Cette matière charbonneuse s'allume facilement lorsqu'on y met le feu, et brûle à la surface du cuivre comme de l'amadou.

Ce cuivre, n'ayant rien perdu de son phlogistique, peut se fondre facilement en lingots de cuivre rouge.

Le vinaigre radical se colore en vert pendant sa distillation, parce qu'étant obligé de donner un très-fort degré de chaleur pour faire partir les dernières portions du vinaigre qui sont adhérentes au cuivre dans le vert-de-gris, elles élèvent avec elles une petite quantité d'oxyde de cuivre, qui donne cette couleur verdâtre au vinaigre radical; mais on l'en débarrasse facilement en le rectifiant à une chaleur douce; alors il est parfaitement blanc, pourvu qu'on ne pousse pas trop le feu vers la fin de l'opération, et qu'on ne dessèche pas trop la portion d'oxyde de cuivre qui reste dans la cornue.

Le vinaigre radical ainsi rectifié est d'une odeur si vive et si pénétrante, qu'il est impossible de la soutenir quelque temps; il a une telle causticité, qu'appliqué sur la peau, il la ronge et la cautérise; il est extrêmement volatil et inflammable; échauffé avec le contact de l'air, il s'enflamme et brûle d'autant plus rapidement qu'il est plus rectifié.

L'acide acétique, ou vinaigre radical, est employé comme un irritant et un stimulant très-actif. On le fait respirer aux

personnes qui tombent en faiblesse. Pour pourvoir s'en servir commodément, on verse une certaine quantité de cet acide sur du sulfate de potasse (sel de duobus), en poudre grossière, que l'on a mis dans un flacon bien bouché; c'est ce qu'on appelle *sel de vinaigre*.

Quelques chimistes mettent par livre de verdet, ou acétite de cuivre, deux livres d'acide sulfurique ou huile de vitriol; ils en retirent une plus grande quantité de vinaigre radical, qui est très-concentré, et avec le résidu, lavé, filtré et évaporé, on obtient de très-beau sulfate de cuivre ou vitriol bleu.

§ 2. VINAIGRES AROMATIQUES PAR INFUSION.

Vinaigre surard ou de sureau.

Fleurs de sureau sèches.	2 livres.
Vinaigre rouge.	8 pintes.

Vous mondez les fleurs de sureau de leurs queues, vous les faites sécher avec soin, vous les mettez dans un matras, et faites choix de bon vinaigre rouge que vous versez pardessus; vous bouchez bien le matras avec un vaisseau de rencontre, vous lutez les jointures et déposez le mélange dans un endroit chaud, l'agitant de temps en temps; vous le laissez en cet état pendant huit jours; puis, passant la liqueur avec expression, vous la passez à la manche ou au travers d'un papier gris, puis la conservez dans des bouteilles bien bouchées.

Faites de même le vinaigre à l'estragon, aux capucines, etc.

Vinaigre colchique.

Racines fraîches de colchique.	12 onces.
Vinaigre rouge.	8 pintes.

Vous faites choix de belles racines de colchique récemment arrachées de terre; vous en séparez les filamens, vous les lavez et essuyez bien, puis les coupez par tranches fort minces; vous les jetez à mesure dans un matras, et y versez le vinaigre; vous lutez bien les vaisseaux de rencontre à leurs jointures, et vous faites digérer le mélange à une douce chaleur pendant deux ou trois jours, en agitant de temps en temps le matras; vous passez la liqueur par expression, la filtrez et la mettez en bouteilles.

Ce vinaigre, mêlé avec le miel, forme un oxymel fort agréable.

Vinaigre des quatre voleurs.

Noix muscade.	1 onces.	Fleurs de lavande. . . .	4 onces.
Sommités fleuries de rue.	1	Cannelle.	4 gros.
Menthe.	1	Girofle.	4
Sauge.	1	Calamus aromaticus. . .	4
Romarin.	1	Gousses d'ail récentes. .	4 onces.
Absinthe.	1	Vinaigre rouge. . . .	15 pintes.

Vous versez le vinaigre dans un matras; vous y jetez les gousses d'ail coupées par tranches, et les autres substances sèches et pilées grossièrement; vous agitez le mélange et le faites macérer pendant environ trois mois. Au bout de ce temps, vous passez la liqueur avec expression, vous la filtrez au papier gris, puis y ajoutez,

Camphre. . . . . 1 once,

que vous avez fait dissoudre dans un peu d'esprit de vin. Vous conservez le vinaigre dans des flacons bouchés en cristal.

Ce vinaigre est regardé comme un fort bon anti-pestilentiel. On s'en frotte les mains, le visage, les tempes; on en respire souvent, on en fait évaporer dans les appartemens, on y expose ses hardes, et on parvient ainsi à se garantir de l'air contagieux.

Vinaigre astringent ou de pucelle.

Limaille de fer préparée.	6 onces.	Racines de bistorte. . .	3 onces.
Sommités de myrte. . . .	8	Semences d'oseille. . . .	2
Grenades.	4	Vinaigre bl. d'Orléans. .	8 pintes.

Vous coupez et concassez ce qui doit l'être, et mettez toutes ces substances infuser dans le vinaigre pendant un mois, dans un endroit chaud; vous bouchez le vase hermétiquement, et le prenez assez grand pour que toutes ces doses ne le remplissent qu'à moitié; vous agitez le mélange au moins une fois chaque jour; vous décantez ensuite le vinaigre; vous pressez le marc dans un linge serré; vous filtrez toute la liqueur et la mettez en bouteilles.

Ce vinaigre est ainsi appelé, parce qu'il a une vertu astringente très-connue des prêtresses de Vénus : au moyen d'une petite éponge imbibée, dont on se sert par introduction, et de compresses aussi imbibées, il remet ces parties dans leur premier état, au bout de quelques jours, à tromper les connaisseurs même. Il est très-bon pour les fleurs blanches, à cause de ses qualités rafraîchissantes et toniques; il entretient la gorge dans un état de fraîcheur et d'élasticité; il donne du ton au muscles des hommes; on en met une cuillerée à bouche dans un verre d'eau et on s'en lave. Il faut remuer la bouteille chaque fois qu'on s'en servira.

CHAPITRE V.

Des Sirops.

Les sirops sont des compositions liquides, dans lesquelles on fait entrer les sucs de certains végétaux, qu'on a obtenus, soit par expression, soit par l'infusion ou par la distillation, et qu'on parvient à conserver au moyen du sucre clarifié et cuit au degré convenable.

Quoiqu'il y ait des sirops sujets à la fermentation, à cause des matières mucilagineuses qui les composent, elle a lieu beaucoup plus souvent par la faute du manipulateur qui a manqué le degré de cuisson du sucre. Le sirop qui fermente le plus aisément est celui de guimauve; cependant, lorsqu'il est fait avec de beau sucre bien sec, par un manipulateur exact, il peut se conserver très-long-temps en bon état. Il n'en serait pas de même des sirops faits avec des cassonades grasses et d'une mauvaise odeur, parce que, contenant les principes de la fermentation, elles l'occasionnent aux sirops même lorsqu'ils sont parfaitement cuits.

On ne saurait trop insister sur le choix des sucres qu'on destine à la fabrication des sirops. Ceux qui n'ont pas la qualité convenable, outre la fermentation qui en est la suite, donnent au sirop une mauvaise odeur, et, en lui faisant perdre ses qualités, lui en communiquent de nuisibles.

Lorsque la fermentation commence, le sirop se trouble, ensuite il devient mousseux, et fait souvent sauter le bouchon de la bouteille. Il est entièrement détérioré lorsque ces signes se font apercevoir. Une autre cause qui contribue à accélérer ces effets, c'est lorsque les sirops ont été mal clarifiés; alors la portion impure qui n'en a pas été entièrement rejetée les décompose en peu de temps.

Nous avons dit que la fermentation était produite lorsque le sirop n'avait pas reçu le degré de cuisson nécessaire : ceux trop cuits se candissent : ils déposent au fond des bouteilles des cristaux transparens. Le sucre se cristallisant ainsi en majeure partie, il n'en reste plus assez dans le sirop, et il ne peut se conserver.

Il est nécessaire d'emplir exactement les bouteilles où on verse le sirop, et de ne les boucher qu'après que le sirop est refroidi. Par ce moyen, l'air n'ayant pu y pénétrer en

grande quantité, ne peut occasionner la rupture des bouteilles; ce qui arrive souvent lorsqu'il cherche à se dégager en cas de fermentation du sirop.

Les sirops, pour être conservés, demandent à être placés dans un endroit frais, et que les bouteilles qui les contiennent soient toujours pleines. Lorsqu'elles sont en vidange, on voit au bout de quelques jours paraître à la surface des sirops, même de ceux qui ont toutes les qualités requises, excepté aux sirops acides, tels que ceux de vinaigre, de groseilles, de limon, etc., une pellicule qui, en moisissant, communique un goût très-désagréable à ces sirops : cela vient d'une légère humidité, qui, après s'être détachée du sirop, et avoir circulé contre les parois de la portion vide de la bouteille, est retombée en eau à la surface du sirop, avec lequel elle ne se mêle pas, faute d'être agitée. Il faut aussitôt qu'elle paraît ne lui pas donner le temps de moisir, et l'enlever avec la pointe d'un couteau. Cela n'arrivera pas si on a soin de tenir les bouteilles toujours remplies.

On ne saurait trop apporter d'attention dans la composition des sirops, soit qu'on les regarde comme médicamens, soit comme objets d'agrémens. Je ne puis assez me récrier contre la fraude qui s'est aussi introduite dans cette branche délicate du commerce; elle s'y reproduit sous tant de formes différentes, qu'il serait indispensable que les médecins, lorsqu'ils ordonnent des sirops, prissent la peine de les déguster eux-mêmes; et que les personnes qui n'en ont pas l'habitude les fissent voir aux connaisseurs, qui, par le goût, l'odeur, la couleur, jugent des bonnes ou mauvaises qualités de ces préparations. En général, si le sirop est trop fluide, et qu'en renversant la bouteille il ne forme pas une espèce de globe qui descend et remonte jusqu'au milieu du sirop, c'est qu'il n'a pas eu le degré de cuisson nécessaire; un semblable sirop n'est pas recevable; car, n'étant ni assez sucré, ni assez cuit, il s'altère par la fermentation.

Il sera facile de s'apercevoir que la plupart des sirops que je donne sont préparés par des procédés nouveaux. On a généralement adopté la mauvaise méthode de faire bouillir les substances avec le sucre; mais, l'action du feu enlevant le parfum de la plupart d'entre elles, et diminuant leurs vertus, j'exprime à froid le suc de presque toutes les substances, et j'obtiens un sirop qui a toutes les qualités qu'on peut désirer.

Sirop de guimauve.

Racine de guimauve.	1 livre.
Eau.	2 pintes.
Sucre concassé.	6 livres.

Vous faites choix de racines de guimauve récentes et bien nourries; vous les lavez dans plusieurs eaux pour emporter la terre et les corps étrangers dont elles peuvent être couvertes; vous les coupez par tranches et les mettez avec l'eau dans une bassine sur le feu; vous les faites bouillir un petit quart d'heure, et les sortez avec l'écumoire de la décoction. Vous faites usage de cette même eau pour délayer votre sucré, et le mettez sur le feu. Alors vous fouettez un blanc d'euf dans un verre d'eau, et, lorsque votre sucre bout, vous en jetez par intervalles. Quand il est parfaitement clair, vous y versez un verre d'eau fraîche pour achever de faire monter le blanc d'œuf. Lorsque le sucre est cuit à la nappe, vous le retirez du feu, et le passez à travers une chausse ou un blanchet.

Les pharmaciens ont différens moyens pour connaître la cuite de ce sirop; mais les confiseurs reconnaissent qu'il est à son degré de cuisson nécessaire lorsque le sucre est à la nappe.

On peut y ajouter un peu d'eau de fleur d'orange.

Ce sirop est très-adoucissant; il est excellent pour la toux, et très-pectoral. On en met environ deux ou trois gros dans un verre qu'on emplit d'eau, en la versant d'un peu haut.

Sirop de capillaire.

Capillaire de Canada.	4 onces.
Sucre.	6 livres.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire a la nappe, et le versez, à deux reprises différentes, tout bouillant, sur le capillaire qui se trouve dans la manche. De cette manière, le sucre s'empare de la partie odorante de cette plante.

Il est des personnes qui font bouillir le capillaire; mais alors le parfum de cette substance s'évapore, et le sirop, ainsi préparé, en acquiert une forte et désagréable.

Le sirop de capillaire a les mêmes propriétés que celui de guimauve, et s'emploie de la même manière.

Sirop de violette.

Dans le cours du mois d'avril, vous faites choix de violettes simples et cultivées, s'il est possible; celles-ci sont préférables, en ce qu'elles donnent une plus belle couleur au

sirop ; vous les mondez de leurs queues et de leurs calices. Vous les pesez, les mettez dans une cucurbite d'étain, et y versez, par chaque livre, une pinte d'eau bouillante. Après avoir bien fermé la cucurbite, vous laissez macérer le mélange à l'étuve pendant vingt-quatre heures ; vous passez la décoction au travers d'un linge, vous soumettez le marc à la presse pour en retirer le suc qui a pu y rester, et, réunissant les deux produits, vous les laissez reposer environ une heure, puis décantez la liqueur par inclination pour en séparer une fécule qui s'est précipitée au fond du vase ; vous pesez l'infusion, et vous mettez, par chaque livre, deux livres de sucre en poudre grossière ; vous réunissez le tout dans le bain-marie, que vous bouchez bien pour ne pas laisser évaporer l'odeur fugace de la violette ; vous le placez dans la cucurbite remplie d'eau, vous l'y faites chauffer et remuez de temps en temps le mélange. Quand le sucre est entièrement dissous, et que le mélange est chaud à ne pouvoir y tenir le doigt, vous retirez le bain-marie, que vous tenez toujours couvert jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi ; alors vous le passez au travers d'une étamine blanche et bien propre, et le mettez en bouteilles.

Si on laissait trop chauffer ce sirop, il perdrait de son parfum et même de sa couleur ; le degré que j'indique est suffisant, et, quand il est ainsi préparé, il se conserve plusieurs années. Il ne faut pas attendre pour le faire la fin de la saison des violettes, parce que celles-ci perdent de leurs qualités à mesure qu'elles vieillissent.

Ce sirop est très-souvent falsifié. Quelques-uns, au lieu de violettes, emploient la fleur de la plante appelée *pensée*, et, pour lui donner la couleur, ils mettent, sur quatre pintes de sirop, environ une demi-cuillerée à café d'alcali fixe ; aussitôt il se colore en beau violet ; une quantité un peu plus forte d'alcali le change en vert.

D'autres composent leur sirop avec des fleurs de mauve et une forte infusion de tournesol en pains, préparation qui se fait aux environs de Montpellier ; ils y ajoutent un peu d'iris de Florence pour donner l'odeur de la violette ; mais cette fraude, comme le remarque M. Baumé, est très-difficile à reconnaître, parce que d'un côté la couleur des fleurs de mauve verdit avec l'alcali fixe, et, d'un autre côté, le tournesol rougit avec les acides, propriétés qui appartiennent au vrai sirop de violette.

Le sirop de violette humecte et rafraîchit la poitrine ; il désaltère dans les fièvres ardentes, et est légèrement relâchant.

Sirop d'œillet.

Fleurs d'œillet... 1 liv. 8 onces.	Eau............... 1 livres.
Girofle concassé........ 2 gros.	Sucre............... 3

Vous ôtez les onglets des fleurs d'œillet, et mettez celles-ci dans un bain-marie avec le girofle en poudre; vous y versez l'eau bouillante, et laissez le tout en macération à l'étuve pendant douze heures. Vous passez la liqueur au travers d'un linge, et soumettez le marc à la presse, puis vous filtrez tout le sucre que vous avez obtenu.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au perlé; vous y versez la liqueur, et, quand il a pris un bouillon et qu'il se trouve à la nappe, vous le retirez, le laissez refroidir, puis mettez votre sirop en bouteilles.

Il est fortifiant, cordial, et légérement sudorifique. On en met une cuillerée à bouche pour un verre d'eau.

Sirop à l'eau de cannelle.

Eau distillée de cannelle. .... 8 onces.
Sucre. .... 3 livres.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au perlé; puis, après y avoir versé votre eau distillée de cannelle, et avoir donné un bouillon au mélange, vous le retirez; il se trouve à la nappe et est à sa cuite.

Ce sirop est cordial, aide à la digestion, procure une haleine agréable, et excite les mois aux femmes.

Sirop à l'eau de fleur d'orange.

Il se fait de la même manière que celui à l'eau de cannelle.

Sirop à la fleur d'orange.

Fleurs d'orange épluchées. .... 1 livres.
Sucre. 3

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire à la nappe, puis y versez la fleur d'orange; vous donnez quelques bouillons au mélange jusqu'à ce que le sucre soit revenu à la nappe; alors vous retirez la bassine, et passez le sirop à travers un blanchet, puis le conservez dans des bouteilles bien remplies et exactement bouchées.

Le sirop de fleur d'orange est céphalique, c'est-à-dire bon dans les maux de tête; il modère les vapeurs et il est légérement sudorifique.

Sirop de limon ou de citron.

Suc de limon. . . . . 2 liv. 2 onces.
Sucre. 4

Vous faites choix de beaux limons ou de citrons, vous les coupez par moitié, et en faites sortir tout le jus au moyen d'une cuiller de bois que vous tournez contre les parois intérieures de l'écorce ; vous passez ensuite ce jus à travers un linge propre, et soumettez le marc à la presse pour exprimer ce qui pourrait y être contenu ; vous mettez ce suc de limon dans un endroit frais, et, lorsque vous voyez qu'il se forme dessus une pellicule, vous le décantez par inclination, puis le filtrez au travers d'un papier gris. Lorsque vous en faites provision pour le conserver, vous le mettez en bouteilles et versez par-dessus un peu d'huile d'olive.

Les zestes de ces fruits ne sont pas perdus ; on en fait du citronnat.

Lorsque vous avez pesé la quantité ci-dessus de suc de limon, vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé ; alors retirant la bassine du feu, vous y versez le suc de limon, et, remettant le mélange sur le feu, vous lui donnez seulement un bouillon, et le retirez aussitôt ; après l'avoir laissé reposer un instant, vous enlevez, avec une écumoire, l'écume blanche qui se forme dessus, et, lorsqu'il n'est plus que tiède, vous le mettez en bouteilles.

Autre manière.

Vous mesurez le suc de citron ; et, sur trois bassins, vous mettez double quantité de sucre clarifié et cuit à la grande nappe ; vous le faites cuire à part au petit cassé, et alors, retirant la bassine, vous y versez le suc de limon ou de citron : vous remettez le mélange sur le feu, et, remuant avec l'écumoire, vous retirez la bassine aux premiers bouillons ; votre sucre se trouve justement à la nappe, ce qui est le degré nécessaire pour la cuisson de ce sirop.

Le sirop de limon est rafraîchissant et anti-putride ; il adoucit les humeurs âcres et bilieuses. On en met une cuillerée à bouche pour un verre d'eau.

La falsification n'a pas épargné ce sirop. Beaucoup de fabricans, au lieu de suc de limon, emploient celui de verjus ; ils font infuser quelques zestes de citrons dans de l'eau, dont ils se servent pour clarifier leur sucre, afin de donner au sirop un léger goût de limon. D'autres, au lieu de cette infusion, font dissoudre dans de l'esprit de vin quelques gouttes d'essence de limette, qu'ils ajoutent lorsque le sirop est cuit.

Le sirop de coins se fait de la même manière.

Sirop de grenades.

Suc de grenades. . . . . 1 liv. 1 once.
Sucre . . . . 2 livres.

Vous choisissez des grenades aigres dont vous séparez les grains les plus rouges; vous écrasez les fruits dans un mortier de marbre, et leur donnez quelques bouillons dans suffisante quantité d'eau; vous les passez ensuite au travers d'un linge, et, après quelque temps de repos, vous décantez la liqueur par inclination. Vous pesez le suc de grenades, et, sur dix-sept onces, vous mettez la quantité de sucre prescrite ci-dessus; vous le clarifiez et le faites cuire au petit cassé : lorsqu'il est à ce point, vous y versez le suc de grenades; vous remuez le mélange avec l'écumoire et le retirez du feu au premier bouillon, puis écumez le sirop avant de le mettre en bouteilles.

On peut, si l'on veut, au lieu de peser, mesurer le suc de grenades, et mettre le double de sucre clarifié et cuit au cassé. Alors on y verse la décoction, et, après un bouillon, le sirop est au degré de cuisson nécessaire.

Le sirop de grenades est astringent et cordial; il est d'une acidité agréable, propre à réveiller l'appétit et à apaiser les soifs ardentes.

Sirop de tussilage.

Fleurs de tussilage ou pas d'âne, récentes. 1 liv. 8 onces.
Eau . . . . 1 pinte.
Sucre . . . . 3 livres.

Vous mettez dans le bain-marie les fleurs de pas d'âne, par-dessus lesquelles vous versez l'eau bouillante; vous les laissez en infusion pendant deux ou trois heures, et passez le mélange au travers d'un linge; vous y battez un blanc d'œuf, puis y ajoutez le sucre que vous clarifiez en y ajoutant un peu d'eau lorsqu'il monte. Observez de ne pas mettre une trop grande quantité d'eau, crainte de noyer le sirop. Lorsqu'il est parfaitement clair et cuit à la nappe, vous le passez au travers d'une étamine ou blanchet, et le sirop est fait.

Ce sirop est excellent dans la toux et les maladies de poitrine; il est adoucissant et expectorant. La dose est d'une cuillerée à bouche pour un verre d'eau.

Sirop d'absinthe.

Sommités de petite absinthe . . . . 2 onces.
Eau bouillante. . . . . 1 livres.
Sucre. 2

Vous mettez l'absinthe dans un vase et versez l'eau bouil-

lante par-dessus ; vous laissez macérer le mélange sur des cendres chaudes pendant deux heures ; vous passez la décoction au travers d'un linge, vous y battez un blanc d'œuf, vous y faites fondre le sucre, et faites cuire ce sirop au même degré que le précédent.

Le sirop d'absinthe est digestif ; il fortifie l'estomac, il est vermifuge.

Sirop de roses.

Roses de Provins sèches. 8 onces.	Eau bouillante. 2 liv. ou 1 pinte.
Eau double de roses. . . 6	Sucre . . . . 4 liv.

Vous contusez les roses dans un mortier de marbre ; vous les mettez dans le bain-marie ; vous y versez l'eau bouillante, et laissez le tout en macération pendant quatre heures ; vous passez la décoction au travers d'un linge que vous serrez fortement.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé ; vous y versez la décoction et l'eau de rose ; vous donnez un bouillon au mélange et le passez à la manche.

Ce sirop est estimé propre à arrêter les diarrhées, les dyssenteries, les crachemens de sang. On en met une bonne cuillerée à bouche pour un verre d'eau.

Sirop de mûres.

Suc de mûres. . . . . 18 onces.
Sucre. . . . . 2 livres.

Prenez de belles mûres un peu avant leur maturité, quoique bien noires, vous les soumettez à la presse, et proportionnez les doses de jus de mûres et de sucre comme ci-dessus.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé, vous y versez le jus de mûres, vons donnez un bouillon au mélange, après quoi vous retirez votre sirop du feu, et, lorsqu'il est presqu'entièrement refroidi, vous le mettez en bouteilles.

Ce sirop est bon dans les maux de gorge pour se gargariser ; il s'emploie aussi dans les rhumes.

Sirop de vinaigre.

Vinaigre rouge . . . . 1 livres.
Sucre 2

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé, vous y versez alors le vinaigre ; vous donnez un bouillon au mélange et le retirez.

On peut également faire ce sirop en mesurant le vinaigre d'une part, et mettant d'autre part le double de sucre à la

nappe. Vous le faites cuire au petit cassé et ensuite opérez de même.

Le sirop de vinaigre se conserve long-temps; c'est un excellent anti-putride; il est rafraîchissant et tempérant.

Sirop de vinaigre framboisé.

Vous prenez deux livres de framboises bien mûres, dont vous séparez les queues, vous les mettez dans un vase de terre vernissée, et y versez quatre pintes de vinaigre rouge; vous remuez le mélange avec une spatule et le passez, avec expression, au travers d'un linge très-propre. Vous filtrez la liqueur et la mesurez; alors, mesurant à part le double de sucre clarifié et le mettant dans une bassine d'argent, vous le faites cuire au petit cassé et y versez le vinaigre framboisé; vous remettez la bassine sur le feu et remuez le mélange avec l'écumoire, jusqu'à ce que le sirop ait eu deux ou trois bouillons: vous le laissez refroidir et en remplissez vos bouteilles.

Ce sirop est très-rafraîchissant et propre à apaiser la soif.

Sirop de groseilles.

Jus de groseilles	1 liv.	2 onces.
Sucre	2	

Pour obtenir le suc des groseilles dont j'ai toujours fait usage pour le sirop de ce nom, voici le procédé que j'emploie.

Prenez une douzaine de livres de groseilles dont vous supprimez les grappes; vous les faites fermenter avec deux livres de cerises dont vous avez ôté les noyaux; vous soumettez le tout à la presse et en mettez le jus à la cave pendant vingt-quatre heures; vous le passez à la manche et le pesez. Vous suivez, pour les proportions de jus de groseilles et de sucre, les quantités déterminées ci-dessus.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé; vous y versez le jus de groseilles, et, remuant le mélange, vous retirez la bassine au premier bouillon; puis, lorsqu'il est presque refroidi, vous mettez votre sirop en bouteilles.

Vous pouvez également faire ce sirop en mesurant la liqueur, et mettant le double de sucre clarifié et cuit au petit cassé.

Le sirop de groseilles est très-rafraîchissant. Il est de grand usage dans les maladies putrides, humorales, inflammatoires.

Sirop d'écorce de citrons.

Zestes de citrons.	2 onces.
Eau.	18
Sucre.	2 livres.

Vous mettez vos zestes dans un vase de faïence, et versez par-dessus l'eau bouillante; vous couvrez le vaisseau et le mettez passer huit à dix heures à l'étuve, puis coulez l'infusion sans expression.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé; vous y versez l'infusion, et, après un bouillon, vous la retirez.

Ce sirop est cordial, vermifuge et propre à chasser les vents.

Sirop d'orgeat.

Amandes douces. . .	1 livres.	Eau de fleur d'orange.	4 onces.
Amandes amères. . .	1	Eau commune.	5 livres.
Zeste d'un citron.		Sucre	8

Vous faites choix d'amandes douces et amères bien fraîches, vous versez de l'eau bouillante dessus, et, lorsque leur peau s'enlève facilement, vous les jetez sur un tamis, et, pour faciliter la séparation de la peau, vous y passez de l'eau froide; à mesure que vous les pelez, vous les jetez dans de l'eau fraîche, et lorsqu'elles sont toutes mondées de leur enveloppe, vous les pilez avec le zeste du citron, dans un mortier de marbre ou de bois, en y ajoutant de l'eau par intervalles pour empêcher les amandes de se tourner en huile, et continuez cette opération jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte très-fine; ce qu'on reconnaît lorsqu'en prenant une portion de cette pâte entre les doigts, on ne sent plus de portions d'amandes. Alors vous délayez cette pâte avec la moitié de votre eau, puis la passez au travers d'un linge serré fortement par deux personnes; vous remettez la pâte dans le mortier et la pilez de nouveau pendant sept à huit minutes; vous la délayez avec la moitié restante de votre eau, et, après l'avoir aussi passée au travers d'un linge et obtenu de cette manière *un lait d'amandes*, vous jetez le marc comme inutile.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé, vous retirez la bassine du feu pour y verser le lait d'amandes, puis l'y replacez et remuez avec l'écumoire jusqu'à ce que le mélange ait reçu un bouillon couvert; alors vous la retirez. Lorsque le sirop est refroidi, vous y ajoutez l'eau de fleur d'orange et la passez au travers d'un linge, afin de bien mêler une pellicule épaisse et mucilagineuse qui

vient nager à la surface, et qu'il est essentiel de conserver dans le sirop, étant une partie du lait d'amandes.

Les confiseurs qui font une très-grande quantité de ce sirop se contentent, après avoir pelé les amandes, de les concasser, et ensuite de les broyer sur la pierre, puis ils les soumettent à la presse; ils mesurent le lait d'amandes, et mettent le double de sucre clarifié à la nappe; ils le font cuire séparément au petit cassé, et ensuite font leur mélange; le sirop est à son degré, et cette manière est beaucoup plus accélérative.

On ne doit point être étonné de voir ce sirop se séparer en deux parties peu de temps après avoir été fait; la portion inférieure est claire et transparente, et la supérieure est blanche et plus épaise; cette partie est l'huile des amandes mêlée du parenchyme divisé, et d'une portion de sirop interposée dans les interstices; ces matières étant plus légères, elles viennent nager à la surface, et celles-ci seules ont la propriété de blanchir l'eau lorsqu'on y délaie du sirop d'orgeat; la portion claire seule ne produit jamais cet effet. Cette séparation n'annonce pas que le sirop soit gâté; il faut avoir soin d'agiter les bouteilles de temps en temps, la matière se mêle; autrement si elle restait séparée, elle finirait par se moisir, s'aigrir et communiquer au sirop un goût très-désagréable.

Le sirop d'orgeat est regardé comme un restaurant; il est adoucissant et rafraîchit.

Il est aussi en proie à la falsification : certains fabricans le composent avec du lait de vache et très-peu de lait d'amandes, ils remplacent le sucre par la cassonade très-commune; d'autres font un mélange de cassonade commune et d'amidon avec suffisante quantité d'eau. Ces produits de la friponnerie, décorés du nom de sirop d'orgeat, ont cela de différent, qu'ils ne peuvent se garder au plus que huit à dix jours, lorsque la bouteille est en vidange.

Sirop de pistaches.

Il se fait de la même manière que celui d'orgeat, si ce n'est qu'au lieu d'amandes, on emploie des pistaches; ce sirop est vert, parce qu'il reçoit cette couleur du parenchyme de l'amande des pistaches.

Ce sirop est très-stomachique; il apaise la toux, et il convient dans les douleurs de reins et de la vessie.

Sirop de framboises.

Framboises	. . . .	3 livres.
Sucre	. . . .	5

Vous faites choix de framboises bien mûres, et après les avoir mondées de leur queues, vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé; vous y versez les framboises et donnez quelques bouillons au mélange, vous le versez dans une terrine vernissée, et, lorsqu'il est presque froid, vous passez le sirop par un tamis, sans expression, et le mettez en bouteilles.

Ce sirop apaise la soif, réprime la trop grande chaleur de l'estomac et excite les urines; on en met une cuillerée à bouche dans un verre d'eau.

Lorsque la saison des framboises est passée, il est agréable de se procurer en tout temps, par le moyen de ce sirop, du vinaigre de framboises; il ne s'agit que d'en verser suffisante quantité dans du sirop de vinaigre ordinaire pour lui communiquer le parfum de la framboise.

Vous conservez le marc pour en composer des dragées; et, pour qu'il puisse être de garde, vous y ajoutez une livre de sucre environ, vous le faites évaporer jusqu'à consistance de marmelade, et vous vous en servez au besoin.

Sirop de merises.

Suc de merises	. . . .	2 livres.
Sucre	. . . .	4

Prenez des merises bien mûres, vous les écrasez sur une petite claie d'osier assez serrée pour qu'il ne passe à travers que la pulpe des fruits, les noyaux et les pellicules devant rester dessus. Vous exprimez le jus des merises à la presse; vous le pesez, et mettez le double de sucre clarifié que vous faites cuire au petit cassé; vous y versez le suc de merises, et remuez bien le mélange avec l'écumoire, jusqu'à ce qu'il ait reçu un bouillon, puis vous retirez le sirop, et attendez qu'il soit presque entièrement refroidi pour le mettre en bouteilles.

Lorsque le sirop de vinaigre n'a pas assez de couleur, ou qu'il a été fait avec du vinaigre blanc, toujours préférable au rouge, vous le colorez avec le sirop de merises.

Sirop de café.

Café	. . . .	2 livres.
Eau bouillante	. . . .	1 livre 10 onces.

Choisissez de beau café moka ou bourbon, vous le grillez jusqu'à ce qu'il ait une couleur de cannelle un peu foncée,

observant de ne pas faire un feu trop ardent pour ne pas altérer l'huile essentielle du café. Quand il est brûlé, vous le pilez dans un mortier de marbre et le passez au travers d'un tamis, ou vous le broyez dans un moulin à café. Vous en mettez la poudre dans un vase, et y versez l'eau bouillante en délayant bien avec une petite spatule : vous fermez le vase hermétiquement avec un double parchemin, et mettez le tout à l'étuve jusqu'au lendemain.

Vous retirez l'infusion et la mettez dans un linge blanc au-dessus d'une terrine, vous pliez bien le linge et le soumettez à la presse ; ensuite vous passez la liqueur à la manche pour l'avoir très-claire, puis la mesurez ; et, mettant le double de sucre clarifié et cuit à la nappe, vous le faites cuire au cassé et y ajoutez l'infusion ; vous donnez un bouillon couvert au sirop, vous le retirez aussitôt du feu ; et, lorsqu'il n'est plus que très-peu tiède, vous le mettez en bouteilles.

Ce sirop est très-commode pour les voyageurs ; on en met deux cuillerées à bouche dans une tasse, on verse dessus un verre d'eau bouillante, et on a un café très-promptement fait et très-agréable à boire.

Sirop de punch au rhum.

Rhum.	3 pintes.
Jus de citrons	2 livres.
Sucre royal	8

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit cassé, vous y versez le jus de citron, en remuant le mélange jusqu'à ce qu'il ait fait un bouillon couvert ; vous retirez la bassine du feu, et versez le sirop dans un vase de terre vernissée : lorsqu'il est froid, vous y ajoutez le rhum, et remuez bien le tout, puis le mettez en bouteilles.

Ce sirop se conserve très-long-temps ; on en fait du punch en y ajoutant suffisante quantité d'eau bouillante.

On le fait avec une décoction de thé pour les personnes qui aiment le punch au thé.

Sirop de punch au rack.

Il se fait comme le précédent, si ce n'est qu'au lieu de rhum on se sert de rach.

Nota. Voilà à peu près tous les sirops que le confiseur est dans le cas de fabriquer par état. Il en existe d'une autre espèce qu'on a nommés *sirops composés*, parce qu'il y entre plusieurs substances de nature et propriétés diverses ; mais ceux-ci étant ordinairement médicamenteux et exclusivement du ressort de la pharmacie, nous n'en parlerons pas.

CHAPITRE VI.

Des Liqueurs en général.

On appelle *liqueurs* des préparations composées avec l'eau-de-vie ou l'esprit de vin, l'eau, le sucre, et le parfum ou suc extrait de certaines substances. Ces compositions sont destinées à satisfaire le goût et l'odorat par l'usage intérieur; on les obtient ou par la distillation, ou par l'infusion. Celles préparées par ce dernier moyen ont reçu plus particulièrement le nom de *ratafias;* et on appelle *élixirs*, certaines liqueurs médicamenteuses qu'on prend intérieurement par cuillerées : ces dernières, restreintes à un très-petit nombre, sont du ressort de la pharmacie.

L'avantage qu'on obtient dans la préparation des liqueurs par la distillation, c'est qu'en les chargeant de toute la partie aromatique des substances, elle donne un produit dépouillé de l'huile essentielle, qui a l'inconvénient de communiquer de l'âcreté à la liqueur et de troubler sa transparence; mais lorsque le dissolvant est une liqueur spiritueuse, je recommanderai toujours la distillation au bain-marie, et jamais celle à feu nu; car, dans celle-ci, avec quelque précaution que le feu soit conduit, j'ai déjà dit que d'un instant à l'autre il pouvait passer du degré le plus modéré à celui le plus violent, et il en résulte divers dangers, dont le moindre est d'occasionner à la liqueur un goût d'empyreume.

Je ne parlerai que des liqueurs fines, parce qu'il est facile à celui qui sait les composer de bien faire les liqueurs demi-fines ou communes; il ne s'agit que d'employer de l'eau-de-vie moins concentrée, d'y mettre plus d'eau et de sucrer moins.

Les liqueurs fines doivent être composées d'ingrédiens choisis avec soin, afin de ne rien laisser à désirer pour le parfum et le goût.

La qualité des liqueurs dépend souvent de l'eau; il ne faut jamais se servir de celle de puits, qui a trop de crudité et est trop pesante; mais toujours employer de l'eau de fontaine, très-pure et sans goût étranger, ou de rivière, après l'avoir distillée. Quand on opère en grand, on se contente de la filtrer; cependant certaines liqueurs superfines, telles que l'eau de la côte, l'eau divine, etc., sont beaucoup meil-

leures quand elles ont été préparées avec de l'eau distillée. *Voyez* ce qui est dit sur l'eau, dans le Dictionnaire, à la fin de ce Traité.

Je désapprouve généralement l'habitude où sont certains distillateurs de parfumer leurs liqueurs avec des huiles essentielles : ce moyen n'est bon qu'autant qu'elles ont été mêlées et distillées avec l'esprit de vin, qui, étant plus léger, n'élève avec lui que la partie la plus odorante de l'essence, dont le surplus reste au fond du bain-marie. L'essence ainsi dissoute, donne alors à la liqueur un goût suave; tandis que l'huile essentielle, lorsqu'elle n'a pas subi cette préparation, lui communique une âcreté insupportable, et laisse un sentiment durable et importun de chaleur et de corrosion dans l'estomac, le gosier, la bouche, quelquefois même jusque sur la peau et dans les voies urinaires de ceux qui ont bu de semblables liqueurs.

Il n'est pas inutile au liquoriste qui forme un établissement dans un ville, d'étudier les goûts de ses habitans, et de se baser sur cette connoissance; car, dans certaines contrées, on aime les liqueurs très-fortes, très-spiritueuses; dans d'autres, on ne fait usage que de celles qui sont très-sucrées et très-grasses.

Lorsqu'on a obtenu par la distillation le produit que l'on désire, et après avoir fait fondre à part le sucre dans l'eau, on fait le mélange pour la composition des liqueurs, dont on colore celles qu'on juge à propos, par les procédés suivans :

§ I. MANIÈRE DE COLORER LES LIQUEURS.

En jaune.

Vous mettez un peu de sucre dans un petit poêlon sur le feu, avec très-peu d'eau, et le faites fondre en le remuant jusqu'à ce qu'il soit cuit au caramel; vous le retirez, et, y ajoutant encore un peu d'eau, vous remuez avec la spatule; et, quand il est en liqueur, vous mettez cette couleur jaune dans une bouteille, avec un peu d'esprit de vin pour la conserver. Pour colorer la liqueur en jaune, vous en versez jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle ait la nuance que vous désirez.

On peut aussi se servir de safran, qu'on a fait infuser dans l'esprit de vin; ce procédé est surtout d'usage pour colorer les liqueurs où il entre du safran.

En violet.

Vous prenez du tournesol en pains (1), que vous réduisez

(1) Le tournesol est une substance colorante : les commencemens

en poudre dans un mortier; vous versez par-dessus cette poudre de l'eau bouillante et remuez bien le mélange, que vous laissez refroidir; vous décantez l'eau, si vous le jugez à propos; et lorsque vous voulez appliquer cette couleur violette à la liqueur, vous en versez suffisante quantité.

Si vous voulez un violet pourpré, vous ajoutez à la couleur un peu de cochenille en poudre.

On emploie rarement cette couleur, parce qu'elle décompose souvent la liqueur.

Rouge de plusieurs nuances.

Cochenille	7	gros.
Alun de glace	36	grains.
Eau bouillante	1	livre.

Pilez et réduisez en poudre très-fine la cochenille et l'alun de glace; vous versez l'eau bouillante par-dessus, et remuez quelques minutes avec le pilon : vous laissez refroidir le mélange et en colorez votre liqueur, que vous filtrez ensuite. Vous obtenez de cette manière un beau rouge cramoisi; et cette quantité peut colorer huit pintes de liqueur.

Vous aurez un beau rose, en n'employant dans la recette ci-dessus que trois gros de cochenille, que vous augmentez ou diminuez à votre gré, pour obtenir une couleur lie de vin, le rouge vif de la grenade, etc.

Lorsqu'on veut colorer une très-grande quantité de liqueur, on opère de cette manière :

On pulvérise quatre onces, plus ou moins, de cochenille, on la met dans une bassine sur le feu avec une pinte et demie d'eau; on fait faire quelques bouillons au mélange, puis on ajoute quatre gros d'alun de glace en poudre et autant de crême de tartre; après deux ou trois bouillons, vous retirez la couleur du feu, vous la laissez refroidir et la versez dans un vase destiné particulièrement à cet objet; et, pour empêcher cette couleur de se gâter, vous y ajoutez même quantité d'esprit de vin; alors, lorsque vous voulez en faire usage, vous en versez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la nuance que vous désirez.

Toutes les liqueurs colorées et non colorées doivent

de sa préparation se font dans les environs de Montpellier, avec le suc d'une plante que l'on nomme *morelle* dans ce pays-là, avec laquelle on mêle de l'urine et de la chaux vive. On imbibe ce mélange dans de vieux chiffons de linge qu'on fait sécher : on vend ces chiffons aux Hollandais, et c'est avec ces matériaux qu'ils font le tournesol en pains et en drapeaux. (Baumé, *Elémens de Pharmacie.*)

être filtrées ou collées aiusi qu'il suit; ce premier moyen a surtout lieu lorsqu'on n'en fait qu'une petite quantité.

§ 2. MANIÈRE DE FILTRER LES LIQUEURS.

Vous faites faire par un chapelier des *manches* ou *chausses* en castor, dans lesquelles il aura soin de ne faire entrer aucune laine, qui communiquerait à la liqueur une très-mauvaise odeur, occasionnée par la partie huileuse de la laine. Ces chausses auront la forme d'un cône renversé et seront plus ou moins grandes; elles s'emboîtent dans de grands entonnoirs de fer-blanc qui doivent les contenir exactement, et on les y fixe par des ficelles qu'on attache à quatre pointes en fer placées à l'extrémité supérieure de l'entonnoir et à égale distance. Vous faites fermer hermétiquement le haut de ces entonnoirs, afin que le parfum de la liqueur ne s'évapore pas, et ils sont soutenus par une grande bouteille de verre qui doit ne laisser aucun vide entre elles et l'entonnoir, de manière à pouvoir laisser celui-ci plusieurs jours sur la bouteille, sans craindre que la liqueur s'évapore.

Quelques personnes filtrent leurs liqueurs au papier gris; mais ce moyen, outre qu'il est fort long, a plusieurs inconvéniens : souvent le papier se crève au milieu de l'opération, et il faut le recommencer en entier; ce papier, qui est très-spongieux, ne laisse pas que de s'imbiber d'une certaine quantité de liqueur qui est alors en pure perte; enfin la liqueur perd infiniment de sa qualité par l'évaporation qu'elle éprouve par cette méthode, tout au plus convenable à celui qui n'a qu'une très-petite quantité de liqueur à filtrer.

§ 3. MANIÈRE DE COLLER LES LIQUEURS.

Il faut faire choix de colle de poisson, la plus blanche et la plus transparente possible; vous la brisez à coups de marteau, et coupez en menus morceaux, avec des ciseaux, les écailles qui s'en sont séparées; vous la faites fondre dans du vin blanc, dont vous mettez une quantité proportionnée à celle de la colle, puis, versant le mélange dans un vase, vous le fouettez bien avec des brins d'osier, ajoutant de temps en temps un peu de vin blanc, et continuant jusqu'à ce que la colle mousse bien et qu'elle soit liquide comme un léger sirop; vous la conservez en bouteilles.

Ponr en faire usage, vous y trempez une éponge ou un pinceau, et en imbibez l'intérieur de la *manche*. Vous assujettissez l'entonnoir fermé sur un rond de fer fiché au mur et à hauteur de la ceinture, de manière à placer sous

l'entonnoir et à retirer à volonté un vase de terre ou de faïence; vous versez la liqueur dans la manche, et recevez dans le vase la première portion qui passe, jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle sorte claire et limpide; alors, enlevant l'entonnoir très-doucement, vous le posez sur la bouteille de verre; vous le remplissez de temps en temps, et remplacez les bouteilles par d'autres à mesure qu'elles sont pleines; de cette manière, vous êtes assuré de la limpidité de votre liqueur, et que le spiritueux ne s'en évapore pas.

Autre manière.

Les liquoristes, qui préparent une grande partie de liqueurs, les collent en tonneaux avec une colle de poisson, préparée comme ci-dessus.

Vous en prenez une bouteille pour un tonneau de deux cents pintes, et, après l'avoir délayée avec uu peu de la même liqueur, vous la versez dans le tonneau au moyen d'un entonnoir; vous agitez bien le mélange avec un bâton fendu, puis, refermant le tonneau, vous percez à côté du bondon un petit trou où vous placez une paille. Au bout de quinze jours, vous pouvez mettre votre liqueur en bouteilles.

La première méthode est préférable, surtout pour les liqueurs blanches, qui sont exposées à être colorées et tachées par le bois de certains tonneaux.

Les liqueurs ne sont dans leur perfection que quand elles ont vieilli. Les différens ingrédiens n'ont pas encore eu le temps de s'unir et de se lier dans les nouvelles : le spiritueux y perce trop, y est trop sec et trop nu. Quelques personnes s'imaginent procurer aux liqueurs nouvellement faites autant de qualité qu'aux vieilles, en plongeant pendant quelques jours les bouteilles dans la glace pilée, d'autres en les descendant au fond d'un puits, ou en les passant subitement de l'eau tiède dans de l'eau très-froide; mais le temps seul peut donner à la liqueur toute la qualité qu'elle doit avoir.

Tels sont les procédés généraux à suivre dans ces compositions; mais la difficulté consiste dans l'arrangement et la combinaison des substances capables de flatter délicieusement en nous les sens du goût et de l'odorat. Ici la nature a tout fait, et on ne sera jamais bon liquoriste si on n'est dirigé par une boussole infaillible, dont les trois points sont l'*odorat*, le *coup d'œil*, et le siége du goût ou la *finesse du palais.*

Sans une délicatesse exquise et exercée de ces organes, l'artiste ne sentira pas si la liqueur a le parfum au degré

convenable ; il ne verra pas si la filtration est bien faite et si la liqueur a toute sa limpidité ; et comment saura-t-il si la réunion des divers ingrédiens lui a procuré la saveur qu'il désirait, et si cette réunion a été bien combinée ?

Nous voyons tous les jours des liquoristes qui, sans avoir la prétention d'inventer, s'en tiennent aux recettes connues, suivent en tout la marche de ceux qui les ont précédés, et sont néanmoins trompés dans le résultat de leur travail. Cela provient de ce qu'ils ne sont pas pourvus, en naissant, de ce grand talent de la dégustation, et il n'est pas étonnant de voir leur opération ne point répondre à leur attente, parce qu'ils emploient au hasard des eaux-de-vie plus ou moins fortes, et qui perdent plus ou moins par la distillation. Je me suis convaincu des différences qui en résultent par la rectification que j'ai faite de l'eau-de-vie de Languedoc et de celle d'Orléans de même degré ; j'ai obtenu avec la première une liqueur beaucoup plus spiritueuse que celle que m'a donnée la seconde.

D'après cela, on ne sera plus étonné que des manipulateurs, que des auteurs même, qui n'ont pas fait ces observations, soient tombés dans de grandes erreurs, qui ont infiniment nui au progrès de l'art, et ont découragé beaucoup d'artistes et d'amateurs, par les pertes qui en résultaient pour eux, et qui n'étaient que la cause des théories fausses qu'ils avaient suivies.

Une combinaison sagement conçue et opérée, et un résultat satisfaisant, ne peuvent donc avoir lieu qu'autant qu'on sera doué des avantages dont j'ai parlé, et qu'on ne travaillera jamais au hasard, ou d'après des traités inexacts, comme il en existe tant.

Je ne puis passer sous silence une petite manœuvre assez en usage chez un grand nombre de liquoristes, guidés par des vues trop intéressées, et par une cupidité mal entendue. Ils font passer, lors de la distillation, une grande quantité de flegme ; mais telle qualité d'eau-de-vie, et telle quantité de sucre qu'ils employent, ils ne peuvent parvenir à faire une liqueur supportable ; elle a un mauvais goût, et l'usage en est nuisible.

Liqueur suave.

Eau-de-vie.	8 pintes.	Eau double de roses. .	1 livre.
Girofle.	2 gros.	Esprit de jasmin.	4 gros.
Macis.	1 "	Esprit d'ambre.	4 goutt.
Eau de rivière distillée.	3 pintes.	Sucre surraffiné, concassé.	6 l. 4 onc.
Eau d. de fl. d'orange.	1 livre.		

Vous distillez au bain-marie, l'eau-de-vie, le girofle et le

macis, pour retirer cinq pintes de liqueur spiritueuse; vous faites fondre le sucre dans l'eau de rivière, puis y ajoutant celles de roses et de fleur d'orange, vous formez le mélange avec le produit distillé, et les esprits de jasmin et d'ambre. Vous filtrez la liqueur à l'entonnoir fermé, et la mettez dans des bouteilles que vous bouchez bien.

Cette liqueur a un parfum et une saveur des plus agréables.

Liqueur au bouquet.

Eau-de-vie fine.	6 pintes.	Esprit de roses.	4 gros.
Macis.	1 gros.	Esprit de réséda.	4
Eau de rivière distillée.	3 pintes.	Esprit de vanille. . . .	2
Esprit de jasmin.	6 gros.	Sucre royal, concassé.	5 livres.
Esprit de fl. d'orange. .	4		

Distillez au bain-marie l'eau-de-vie et le macis, pour retirer trois pintes et demie de liqueur : quand le sucre est fondu à l'eau de rivière, vous y réunissez tous les produits distillés, et en composez la liqueur au bouquet, que vous filtrez comme la précédente.

Liqueur aux quatre fleurs.

Eau-de-vie.	6 pintes.	Esprit ds jasmin.	3 onces.
Eau de rivière distillée.	4	Esprit de réséda.	2
Esprit de roses.	8 onces.	Sucre superfin.	5 livres.
Esprit de fl. d'orange. .	8		

Rectifiez l'eau-de-vie au bain-marie, et suivez pour le reste les procédés de la recette précédente.

Anisette de Bordeaux.

Eau-de-vie.	8 pintes.	Fenouil.	1 once.
Anis vert.	6 onces.	Eau de rivière.	4 pintes.
Anis étoilé.	4	Sucre.	6 liv. 4 onces.
Coriandre.	1		

Vous concassez les graines et les mettez, avec l'eau-de-vie, dans le bain-marie de l'alambic, pour retirer quatre pintes de liqueur; avec l'attention de ne pas laisser passer de flegme, qui rendrait la liqueur laiteuse et en diminuerait la qualité. Vous faites fondre le sucre à l'eau de rivière, vous formez le mélange et filtrez la liqueur, que vous mettez en bouteilles.

Eau-de-vie d'Andaye.

Eau-de-vie d'Espagne.	12 pintes.	Iris de Flor. en poudre.	4 onces.
Anis étoilé concassé. .	2 onces.	Eau de rivière.	6 pintes.
Coriandre concassée. .	2	Sucre suraffiné.	5 livres.
Zestes de six oranges.			

Vous distillez au bain-marie les cinq premières subs-

tances pour retirer six pintes et demie de liqueur ; vous faites fondre le sucre dans l'eau, vous réunissez les deux produits et les filtrez.

L'eau-de-vie fabriquée à Andaye même jouit d'une réputation justement acquise : elle doit avoir une légère odeur d'anis. Il n'y avait autrefois à Andaye qu'une seule maison qui la fabriquât ; et comme elle n'a pu satisfaire aux demandes multipliées qu'on lui en faisait, on en fait beaucoup à Bayonne, qu'on vend sous le nom d'Andaye, mais qui est d'une qualité bien inférieure.

J'ai fait la dégustation de ces deux eaux-de-vie dans le pays même, et, après plusieurs expériences, la recette que je publie ici m'a procuré une eau-de-vie dont on a vanté la qualité à Andaye même.

J'observerai que, pour cela, il faut absolument employer des eaux-de-vie d'Espagne, sans quoi on ne pourrait approcher de la qualité de l'eau-de-vie d'Andaye. Chaque distillateur la compose à sa manière ; mais il en est bieu peu qui lui donnent la qualité qu'elle doit avoir.

Eau de la Côte.

Eau-de-vie.	6 pintes.	Dattes.	4 onces.
Cannelle sup. concassée.	4 onces.	Figues grasses.	4
Zeste de deux cédrats.			

Vous faites infuser ces substances dans l'eau-de-vie pendant six jours, et procédez à la distillation pour obtenir trois pintes de liqueur.

Eau de rivière distillée.	3 pintes.
Sucre suraffiné.	4 liv. 8 onces.

Vous faites fondre le sucre dans l'eau ; puis, formant le mélange, vous filtrez la liqueur.

Eau de cédrat.

Eau-de-vie.	6 pintes.	Eau de rivière.	3 pintes.
Zestes de huit cédrats.		Sucre raffiné.	4 livres.
Zestes de deux citrons			

Vous distillez au bain-marie les zestes de cédrats et de citrons avec l'eau-de-vie pour retirer trois pintes de liqueur ; vous faites fondre le sucre dans l'eau de rivière, vous formez le mélange et le filtrez.

Eau de girofle.

Eau-de-vie.	6 pintes.	Eau de rivière.	3 pintes.
Clous de gir. concassés.	3 onces.	Sucre.	4 livres.

Mêmes procédés que pour la précédente.

Eau de Malte.

Eau-de-vie	6 pintes.	Eau de fontaine ou de rivière	2 pintes.
Zestes de 12 oranges de Malte.		Sucre concassé	4 livres.
Eau de fleur d'orange	1 pinte.		

Faites infuser les zestes d'orange dans l'eau-de-vie, pendant deux jours, puis les soumettez l'un et l'autre à la distillation.

Vous faites fondre le sucre dans l'eau de rivière, vous y ajoutez l'eau de fleur d'orange quand il est entièrement fondu; vous faites aussitôt le mélange et le filtrez.

Eau de noyaux de Phalsbourg.

Eau-de-vie	12 pintes.	Eau de rivière	6 pintes.
Amandes d'abricots	2 livres.	Eau de fleur d'orange	1 livres.
Amandes de pêches et de cerises	1	Sucre concassé	8

Vous mettez la veille les amandes tremper dans de l'eau tiède, pour en attendrir la peau : vous les pelez le lendemain ; ce moyen vous dispense de les blanchir, ce qui pourrait diminuer le goût de l'amande ; vous les mettez dans une cruche infuser avec l'eau-de-vie pendant huit jours, et procédez ensuite à la distillation.

Quand le sucre est fondu entièrement dans l'eau, vous ajoutez l'eau de fleur d'orange, vous faites le mélange et ensuite le filtrez.

Certains fabricans ne pèlent pas les amandes ; mais alors elles communiquent à la liqueur un goût âcre et désagréable.

Eau de thé.

Eau-de-vie	6 pintes.	Eau de rivière	3 pintes.
Thé impérial	1 once.	Sucre concassé	4 liv. 8 onc.

Vous faites infuser le thé dans l'eau-de-vie pendant huit jours, puis vous retirez trois pintes de liqueur par la distillation. Vous faites fondre le sucre dans l'eau, vous faites le mélange et le filtrez.

Beaucoup de distillateurs font l'eau de thé par infusion : il faut alors beaucoup moins de thé ; mais aussi la liqueur est jaune au lieu d'être blanche, et n'offre pas le même coup d'œil.

Eau divine.

Eau-de-vie fine	5 pintes.	Eau de rivière distillée.	2 pintes.
Zestes de quatre citrons.		Eau de fleur d'orange	1
Zestes de quatre bergamotes.		Sucre suraff., concassé.	4 livres.
Mélisse récente	2 onces.		

Vous distillez les quatre premières substances au bain-

marie et au très-petit filet pour retirer trois pintes de liqueur. Faites fondre le sucre dans l'eau de rivière, et ajoutez l'eau de fleur d'orange, puis, après avoir fait le mélange, vous le filtrez.

Eau d'or.

Eau-de-vie. . . . . . 4 pintes.	Eau de rivière distillée. . 2 pintes.
Zestes de six citrons.	Eau de fleur d'orange. . 1 livres.
Macis. . . . . 1 gros.	Sucre. 3

Vous distillez au bain-marie l'eau-de-vie avec les zestes et le macis, et retirez deux pintes de liqueur spiritueuse. Quand le sucre est fondu dans l'eau, et que vous y avez ajouté l'eau de fleur d'orange, vous formez votre mélange que vous colorez en jaune avec la teinture de safran ; vous filtrez la liqueur et la mettez en bouteilles. Alors, ayant un livret contenant des feuilles d'or, vous en faites tomber dans une assiette, et, y ajoutant un peu de la liqueur, vous les battez légérement avec une fourchette, jusqu'à ce qu'elles soient brisées, et en mettez avec une cuiller dans chaque bouteille suffisante quantité.

Eau d'argent.

Eau-de-vie. . . . . . 6 pintes.	Cannelle fine, concassée. 4 gros.
Zestes de six oranges.	Eau de rivière distillée. . 3 pintes.
Zestes de quatre bergamotes.	Sucre royal concassé. 4 l. 8 onces.

Vous suivez les mêmes procédés que pour l'eau d'or, excepté que vous laissez cette liqueur en blanc, et que vous y mettez des feuilles d'argent.

Eau archiépiscopale.

Eau-de-vie. . . . . . 4 pintes.	Eau de rivière. . . . 2 pintes.
Zestes de quatre cédrats.	Eau de fleur d'orange. 1 livre.
Mélisse fraîche. . . . 2 onces.	Esprit de Jasmin. . . 1 once.
Macis. . . . . 1 gros.	Sucre concassé. . . . 3 livres.

Vous distillez les quatre premières substances pour retirer deux pintes de liqueur. Vous faites fondre le sucre à l'eau de rivière, vous y ajoutez l'eau de fleur d'orange et l'esprit de jasmin, et, lorsque le mélange est fait, vous filtrez la liqueur.

Eau de céleri.

Eau-de-vie. . . . . . 4 pintes.	Eau de rivière. . . . . 2 pintes.
Graine de céleri. . . 1 once.	Sucre. . . . . 2 liv. 8 onces.

Vous obtenez, par la distillation de la graine de céleri avec l'eau-de-vie, deux pintes de liqueur. Vous faites fondre

le sucre dans l'eau, puis formez le mélange que vous filtrez.

Les eaux des différentes graines se font de la même manière, en suivant les mêmes proportions.

Eau d'œillet.

Eau-devie.	8 pintes.	Eau de rivière. . .	4 pintes.
Œillets rouges épluchés.	2 livres.	Sucre.	6 livres.
Girofle concassé. . . .	2 gros.		

Vous mettez les fleurs d'œillets dans l'eau-de-vie, après en avoir ôté les onglets, vous y ajoutez le girofle, et laissez le tout en infusion pendant six jours. Ce terme expiré, vous procédez à la distillation pour retirer quatre pintes de liqueur spiritueuse.

Vous faites fondre le sucre à l'eau de rivière, vous formez le mélange, vous colorez la liqueur en rouge, et la filtrez.

Eau des quatre graines.

Eau-de-vie fine. .	6 pintes.	Graine de fenouil. .	1 once.
Graine de céleri. . .	1 onces.	Eau de rivière. . . .	3 pintes.
Graine d'angélique.	2	Sucre concassé. . .	4 livres.
Graine de coriande.	2		

Concassez les graines, et, après quatre jours d'infusion dans l'eau-de-vie, vous procédez à la distillation pour retirer trois pintes et demie de liqueur spiritueuse. Lorsque le sucre est entièrement fondu, vous formez le mélange et le filtrez.

Marasquin de Zara.

Belles cerises aigres.	65 livres.	Esprit de roses. . .	6 onces.
Feuilles de cerises.	5	Esprit de fleur d'orange.	6
Eau-de-vie fine. .	20 pintes.	Esprit de jasm.	1 once 4 gros.
Kirchwasser. . . .	5	Sucre suraffiné. . . .	18 livres.

Vous ôtez les queues et les noyaux des cerises; vous mettez infuser ces fruits avec l'eau-de-vie, dans un vase que vous fermez hermétiquement, et les y laissez pendant deux ou trois jours, ensuite vous procédez à la distillation au bain-marie pour retirer quatorze ou quinze pintes de liqueur spiritueuse, selon la force de l'eau-de-vie que vous aurez employée.

Vous distillez ensuite vos feuilles de cerises dans suffisante quantité d'eau pour retirer quinze à seize pintes, vous y faites fondre le sucre après l'avoir concassé; cela fait, vous y ajoutez toutes les liqueurs spiritueuses ci-dessus, puis vous filtrez le tout.

Cette liqueur doit avoir une saveur et un parfum des plus agréables.

Il faut bien observer d'employer de l'esprit de jasmin fait avec de l'huile fraîche, car, quand elle a été gardée long-temps, elle est sujette à se rancir, et alors elle communiquerait à la liqueur un goût très-âcre.

Plusieurs distillateurs font leur marasquin avec du kirchwasser, en remplacement d'eau-de-vie et de cerises; il est âcre, et a plutôt le goût de crême de kirchwasser parfumé que de marasquin.

On peut parfumer le marasquin avec de la fleur de pêcher; vous en prenez une livre pour les quantités d'ingrédiens ci-dessus, et vous la distillez avec l'eau-de-vie; vous supprimez alors l'esprit de rose et fleur d'orange, et mettez seulement une once d'esprit de jasmin; mais ce marasquin est moins agréable que le premier.

Cinnamomum.

Eau-de-vie. . . .	8 pintes.	Zestes d'une orange.	
Cannelle fine. . .	3 onces.	Eau de rivière. . .	4 pintes.
Zestes de deux cédrats.		Sucre concassé. .	6 livres.

Concassez la cannelle et la mettez macérer dans l'eau-de-vie avec les zestes, pendant l'espace de six jours, dans un endroit chaud, puis distillez le mélange au bain-marie.

Vous faites fondre le sucre dans l'eau de rivière, vous faites le mélange, auquel vous donnez une belle couleur rouge, puis vous filtrez la liqueur.

Persicot.

Eau-de-vie.	6 pintes.	Eau de rivière distillée.	2 pintes.
Amandes d'abricots. .	2 livres.	Eau double de fl. d'or.	1 chop.
Cannelle fine concassée.	1 gros.	Sucre suraffiné. . .	5 livres.

Vous pelez les amandes, les concassez, et les mettez dans le bain-marie de l'alambic, avec l'eau-devie, la cannelle, et soumettez le tout à la distillation. Quand le sucre est fondu dans l'eau de rivière, vous y ajoutez l'eau de fleur d'orange, et vous faites le mélange, que vous filtrez, et votre liqueur est faite.

Vespétro.

Graine d'angélique. .	4 gros.	Zestes de deux oranges.	
Carvi.	4	Eau-de-vie.	5 pintes.
Coriande.	4	Eau de rivière. . .	2
Fenouil.	4	Sucre concassé.	3 l. 8 onces.
Zestes de deux citrons.			

Faites infuser les sept premières substances avec l'eau-de-vie, pendant quatre ou cinq jours, dans un grand vase que

vous fermez bien ; après ce temps, vous mettez le mélange dans le bain-marie, pour retirer, par la distillation, deux pintes et demie de liqueur.

Vous faites fondre le sucre dans l'eau, vous faites le mélange, et filtrez la liqueur.

Escubac.

Eau-de-vie. . . .	6 pintes.	Zestes de deux citrons.	
Safran oriental ou de Gâtinais. . .	1 once.	Macis.	36 grains.
Zestes de deux oranges.		Eau de rivière. . .	3 pintes.
		Sucre.	5 livres.

Faites infuser les cinq premières substances dans l'eau-de-vie pendant huit jours, en fermant bien le vase, puis vous distillez au bain-marie. Vous faites fondre le sucre dans l'eau de rivière, vous faites le mélange et le pilez. Vous obtenez de cette manière une liqueur blanche et très-limpide.

Quelques personnes la préfèrent de couleur jaune ; alors faites fondre le sucre avec l'eau sur le feu, vous le laissez refroidir, vous y ajoutez de la teinture de safran, vous faites ensuite le mélange, puis vous filtrez la liqueur.

Rossolis.

Roses muscates. . .	8 onces.	Eau de rivière. . .	6 pintes.
Fleurs d'orange épluchées.	5	Esprit de vin. . .	3
Cannelle concassée. . .	3 gros.	Esprit de jasmin. .	2 onces.
Cloux de gir. concassés.	1	Sucre suraffiné, conc.	6 livres.

Vous mettez dans la cucurbite les cinq premières substances, et les distillez pour retirer trois pintes de liqueur dans laquelle vous faites fondre le sucre ; vous y versez ensuite l'esprit de vin et de l'esprit de jasmin ; vous colorez la liqueur en rouge cramoisi, et la filtrez ensuite.

Il se fabrique une grande quantité de cette liqueur à Turin, où elle est fort en vogue.

Parfait-Amour.

Eau-de-vie. . . .	6 pintes.	Girofle.	1 gros.
Zestes de cédrats. .	2 onces.	Eau de rivière. . .	3 pintes.
Zestes de citrons. .	4	Sucre concassé. . .	5 livres.

Mettez les cinq premiers ingrédiens dans le bain-marie de l'alambic pour retirer par la distillation environ quatre pintes de liqueur.

Vous faites fondre le sucre sur le feu ; quand il est refroidi, vous faites le mélange, que vous colorez en rouge avec la cochenille, et que vous filtrez.

Cuirasseau.

Eau-de-vie. . . . . 5 pintes.	Macis. . . . . . 1 gros.
Zestes de seize belles bigarades.	Eau de rivière. . . 3 pintes.
Cannelle fine concassée. 2 gros.	Sucre. . . . . 3 livres 4 onces.

Vous zestez les bigarades de manière à n'enlever que la superficie de la première écorce, vous les mettez avec la cannelle et le macis infuser dans de l'eau-de-vie pendant huit jours : après ce temps vous procédez à la distillation au bain-marie pour retirer trois pintes de liqueur spiritueuse.

Vous faites fondre le sucre, vous formez le mélange et le filtrez.

Fine-orange.

Eau-de-vie. . . . . 6 pintes.	Eau double de fleur d'orange. . . . . 1 livre.
Zestes d'oranges. . . 4 gros.	
Eau de rivière. . . . 3 pintes.	Sucre suraffiné. 4 liv. 8 onces.

Vous faites infuser les zestes d'oranges dans l'eau-de-vie pendant quatre ou cinq jours, vous les distillez pour obtenir trois pintes et demie de liqueur : vous faites fondre le sucre dans l'eau de rivière, vous y ajoutez l'eau de fleur d'orange, vous formez le mélange et le filtrez.

Kirchwasser.

Vous prenez des merises bien noires et bien mûres, vous en supprimez les queues et emplissez de ces fruits une cuve de moyenne grandeur; vous les recouvrez avec des cendres mouillées ou avec un mortier très-épais : il se forme de cette manière une croûte qui maintient le spiritueux de ces fruits dans un état de fermentation, et l'empêche de s'exhaler en vapeurs, ce qui arriverait sans cette précaution. Au bout d'un mois ou six semaines, vous enlevez la croûte de dessus une portion des merises, et les soumettez à la distillation.

Pour cela, après avoir posé la grille dans la cucurbite, vous remplissez celle-ci aux deux tiers avec le jus et la pulpe des merises; vous dressez l'appareil et conduisez le feu avec précaution et graduellement, jusqu'à ce que vous obteniez seulement le petit filet; vous obtenez une liqueur très-limpide, et cessez l'opération aussitôt que vous vous apercevez que le flegme commence à passer; c'est un produit dénué de saveur et de force; vous mettez à mesure le kirchwasser dans un petit tonneau; vous jetez le marc du premier produit; et, mettant de nouveau dans la cucurbite même quantité de merise que la première fois, vous continuez ainsi jusqu'à ce que le tout ait été distillé.

Vous rectifiez de suite ce kirchwasser au bain-marie ; et, après cette seconde distillation, il doit avoir vingt-deux à ving-trois degrés ; il s'améliore beaucoup en vieillissant.

Cette liqueur, très-favorable à la digestion, est fort à la mode aujourd'hui.

ARTICLE I.

Des liqueurs par infusion, ou ratafias.

Les ratafias sont des liqueurs d'agrément préparées par infusion, c'est-à-dire que, pour obtenir le parfum, les qualités, la teinture d'un fruit, par exemple, on en met le suc exprimé dans de l'eau-de-vie qui, faisant les fonctions de menstrue, se charge de tous ces principes.

Les sucs de la plupart des fruits, étant très-aqueux, tiennent lieu de toute l'eau dans la composition des ratafias où ils entrent ; mais il en est qui diminuent si sensiblement la force du dissolvant, qu'il ne faut employer que de l'eau-de-vie très-rectifiée pour donner au ratafia la qualité qu'il doit avoir.

On concasse les semences, les baies, etc., avant que de les mettre en infusion ; alors on fait entrer de l'eau dans la recette, autant pour parvenir à fondre le sucre, que parce que les substances étant plus ou moins aqueuses, n'ont point affaibli le spiritueux du menstrue.

On fait infuser les ingrédiens plus ou moins de temps, suivant leur nature ; sur quoi j'observerai qu'il ne faut pas laisser durer l'infusion trop long-temps, parce qu'alors l'eau-de-vie, se chargeant à la longue d'une portion d'amertume qui existe dans la plupart des substances, communiquerait de l'âcreté à la liqueur. Au reste, dans les recettes de ratafias que je donne ici, j'ai eu l'intention de fixer le terme de chaque infusion.

On sépare la liqueur du dépôt qu'elle a formé, en la décantant : on ajoute le sucre et autres ingrédiens ; et souvent on filtre ensuite le ratafia ; mais, s'il se rencontre un inconvénient à la suite d'une infusion trop prolongée, ceux qui se croient dispensés d'attendre que le dépôt soit formé par une filtration anticipée, en éprouvent un effet non moins nuisible : il est possible d'obtenir d'abord une liqueur très-limpide en apparence, surtout si la chausse a été imbibée de colle de poisson ; mais elle ne tarde pas à déposer, parce qu'elle n'était pas suffisamment dépouillée de la portion muqueuse de la substance lorsqu'elle a été filtrée.

Quand on compose une très-grande quantité de ratafias, on peut les coller d'après la méthode que nous avons indiquée.

Ratafia de Grenoble, ou de Teisser.

Suc de merises. . . .	30 pintes.	Girofle.	2 gros.
Eau-de-vie fine. . .	24	Feuilles de cerises. .	2 livres.
Cannelle.	6 gros.	Sucre concassé. . .	14

Vous prenez une quantité suffisante de merises dont vous supprimez les queues, vous les écrasez dans une passoire d'osier, en pressant fortement avec une écumoire pour faire passer la pulpe, de manière à ne laisser sur la passoire que les noyaux que vous concassez. Vous réunissez le tout et le mettez dans une bassine sur un feu modéré, en remuant avec la spatule, jusqu'à ce qu'il ait reçu un bouillon; alors vous le versez dans un vase de terre vernissé ou de faïence; puis, lorsqu'il est refroidi, vous le soumettez à la presse pour en exprimer le jus dont vous mesurez trente pintes, et dans lequel vous faites fondre le sucre. Vous versez le mélange dans un petit tonneau.

Si vous n'avez pas de l'eau-de-vie rectifiée, vous distillez suffisante quantité avec la cannelle, le girofle, et les feuilles de cerises pour obtenir vingt-quatre pintes de liqueur spiritueuse, que vous versez dans le tonneau avec votre décoction de fruits; vous laissez déposer le mélange; et, lorsqu'il est suffisamment clair, vous le soutirez et le collez. Au bout de dix jours, vous le mettez en bouteilles que vous bouchez bien.

Vous obtenez par ce procédé un ratafia de première qualité, qui acquiert un grand degré de perfection en vieillissant.

On peut, si l'on veut, mettre avec les merises un quart de cerises de Montmorency, qui procurent au ratafiat une agréable acidité du goût de beaucoup de personnes.

OBSERVATION IMPORTANTE.

Il ne faut pas induire, parce que nous donnons une recette de ratafia préparé au feu, que les autres soient dans le même cas, ce serait une grande erreur; ce ratafia et celui de fleur d'orange sont les seuls que je prépare ainsi; en voici la raison.

Le suc des merises étant extrêmement aqueux, il convient d'en faire évaporer une partie; et, comme ce fruit n'a ni parfum ni parenchyme, le feu ne peut altérer sa qualité en aucune manière.

La fleur d'orange, qui n'aurait pas subi cette préparation, communiquerait au ratafia une âcreté insupportable, que l'action du feu lui enlève; mais il n'en serait pas de même si

on employait ce moyen pour les pêches, les abricots, les cassis, etc., avec l'intention d'en composer des vins ou des ratafias; il n'en résulterait qu'une liqueur rendue détestable par le mauvais goût que le feu aurait communiqué au parenchyme de ces fruits.

Ratafia de Grenoble, sans feu.

Lorsque les merises sont séparées de leurs noyaux, et que ceux-ci sont concassés, on en exprime le jus à la presse, et on y fait fondre le sucre de la même manière que ci-dessus. Vous rectifiez l'eau-de-vie de même, en y ajoutant deux livres d'amandes de cerises ou d'abricots pour donner du goût à la liqueur.

Ratafia des quatre fruits.

Cerises bien mûres. .	30 livres.	Groseilles.	15 livres.
Framboises.	8	Cassis.	6

Vous ôtez les queues des cerises, et, réunissant tous ces fruits, vous en exprimez le suc à la presse; vous le mesurez, et y faites fondre six onces de sucre par pinte de jus.

Vous rectifiez égale quantité d'eau-de-vie qu'il y a de suc de fruits, y ajoutant un gros de macis et deux gros de girofle; vous faites le mélange, vous laissez déposer la liqueur, vous la décantez, et la mettez en bouteilles que vous bouchez bien.

Ratafia de framboises.

Suc de framboises. .	4 pintes.	Eau-de-vie rectifiée.	8 pintes.
Suc de cerises. . . .	1	Sucre.	4 livres.

Vous faites fondre le sucre dans le jus des fruits, vous y ajoutez ensuite l'eau-de-vie, et laissez déposer le mélange. Quand la liqueur est parfaitement claire, vous la décantez et la conservez pour l'usage, dans des bouteilles bien bouchées.

Si on emploie de l'eau-de-vie moins forte, on ne mettra que trois pintes de suc de fruits.

Ratafia de cassis.

Eau-de-vie à 22 degrés.	6 pintes.	Cannelle ou Girofle.	1 gros.
Cassis.	2 livres.	Eau de rivière. . .	3 pintes.
Merises.	1	Sucre concassé. . .	3 livres.
Feuilles de cassis. .	8 onces.		

Vous écrasez les cassis et les merises, vous contusez les feuilles de cerises et concassez la cannelle, puis vous mettez infuser dans l'eau-de-vie toutes ces substances pendant trois semaines.

Vous faites fondre le sucre dans la pinte d'eau, vous dé-

cantez la liqueur, et lorsque le mélange est fait, vous le filtrez, puis mettez le ratafia en bouteilles.

Ratafia de mûres.

Eau-de-vie à 22 degrés.	8 pintes.	Macis	36 grains.
Mûres	3 livres.	Eau de rivière	1 pinte.
Groseilles rouges	8 onces.	Sucre concassé.	3 liv. 8 onces.
Framboises.	8		

Vous égrenez les groseilles, et, les écrasant avec tous les autres fruits, vous les mettez, ainsi que le macis, infuser dans l'eau-de-vie pendant quinze jours. Au bout de ce temps, vous faites fondre le sucre à l'eau de rivière, vous décantez la liqueur, et, lorsque le mélange est fait, vous le filtrez.

Ratafia de coins.

Suc exprimé de coins.	3 pintes.	Cannelle concassée	1 gros.
Eau-de-vie	6	Sucre concassé	3 livres.
Girofle concassé	2 gros.		

Vous faites usage d'eau-de-vie que vous avez rectifiée avec le girofle et la cannelle; vous râpez suffisante quantité de coins au-dessus d'un vase dans lequel vous laissez tomber à mesure les râpures, que vous y laissez jusqu'au lendemain, afin qu'elles éprouvent un léger mouvement de fermentation; vous les enveloppez dans un linge très-serré, et les mettez à la presse pour en exprimer le suc; vous réunissez les deux liqueurs, et, au bout de trois semaines, vous les décantez et y faites fondre le sucre, et filtrez le ratafia.

Lorsqu'on ne rectifie pas l'eau-de-vie, on ne met que la moitié de la dose de suc de coins que nous avons prescrite; mais on n'a qu'un ratafia bien inférieur.

Ratafia de groseilles.

Suc de groseilles	2 pintes.	Girofle	1 gros.
Eau-de-vie	4	Sucre concassé	2 livres.
Cannelle concassée	1 gros.		

Vous égrenez les groseilles et les soumettez à la presse pour en exprimer le jus; vous rectifiez l'eau-de-vie, en y ajoutant les aromates, vous réunissez les deux liqueurs, et, un mois après, vous décantez le mélange, vous y faites fondre le sucre et filtrez le ratafia.

Ratafia de pêches.

Suc de pêches	4 pintes.
Eau-de-vie	8
Sucre	4 livres.

Choisissez des pêches en plein vent, les plus belles et

les plus mûres, et surtout bien saines : vous les enveloppez, séparez de leurs noyaux, dans un linge, et en exprimez le jus à la presse. Vous rectifiez l'eau-de-vie, et, y réunissant le suc des pêches, vous décantez ce mélange au bout de six semaines, y faites fondre le sucre, et ensuite filtrez le ratafia.

Lorsqu'on ne rectifie pas l'eau-de-vie, on ne met que deux pintes de suc par huit pintes d'eau-de-vie.

Ratafia des sept graines.

Semences d'angélique	6 gros.	Semences d'anis	6 gros.
de carvi	6	de cumin	6
de coriandre	6	Eau-de-vie	6 pintes.
de fenouil	6	Eau de rivière	1
d'anet	6	Sucre concassé	3 livres.

Vous concassez les graines et les laissez infuser pendant un mois dans l'eau-de-vie. Au bout de ce terme, vous faites fondre le sucre à l'eau de rivière, vous le réunissez à l'infusion, puis vous filtrez la liqueur.

Ce ratafia est stomachique et cordial.

Ratafia de noix.

Noix vertes	4 livres.	Eau-de-vie à 22 degrés	8 pintes.
Cannelle	2 gros.	Eau de rivière	2
Macis	1	Sucre	4 livres.

Choisissez des noix déjà un peu grosses, mais assez peu formées pour que l'épingle passe facilement au travers; vous les pilez dans le mortier de marbre et les mettez infuser avec les aromates, dans l'eau-de-vie, pendant six semaines, puis vous versez le tout dans un tamis posé sur un vase où tombe la liqueur. Vous faites fondre le sucre à l'eau de rivière, vous opérez le mélange des deux liqueurs et les laissez éclaircir pendant six semaines, puis décantez le ratafia par inclination.

Dans un cas très-pressé, au lieu de le laisser déposer, on peut le filtrer en graissant légérement la chausse avec de la colle de poisson.

Cette liqueur est très-stomachique.

Extrait ou *Brou de noix.*

Eau-de-vie	8 pintes.	Girofle	1 gros.
Cent cinquante noix vertes.		Sucre concassé	4 livres.
Muscade	1 gros.		

Vous choisissez des noix comme pour la recette précédente, vous les pilez de même, et les faites infuser pendant

deux mois, dans de l'eau-de-vie; vous les égouttez dans un tamis au-dessus d'un vase; vous faites fondre le sucre dans cette liqueur, que vous renfermez de nouveau dans un vase, pendant trois mois; ensuite vous la décantez et la mettez en bouteilles.

Cet ratafia est un excellent stomachique; il se prend souvent à la suite des indigestions; il est cordial et propre à chasser les vents.

Ratafia d'angélique.

Eau-de-vie.	6 pintes.	Macis.	1 gros.
Graine d'angélique . . .	2 onces.	Eau de rivière.	1 pinte.
Racines d'angélique. . .	2	Sucre.	3 livres.
Girofle.	1 gros.		

Vous faites choix de racines d'angélique récentes et bien nourries, vous détachez la terre qui y est adhérente, et, après les avoir bien lavées et essuyées, vous les coupez par tranches, et les mettez avec la graine concassée et les aromates infuser pendant trois semaines dans l'eau-de-vie; vous passez la liqueur au travers d'un tamis, et, lorsque votre sucre est fondu à l'eau de rivière, vous formez du tout un ratafia que vous filtrez.

Ratafia de fleur d'orange.

Fleur d'orange récente.	1 liv. 8 onces.
Eau-de-vie.	8 pintes.
Sucre.	4 livres.

Vous faites fondre le sucre avec suffisante quantité d'eau; vous y jetez la fleur épluchée; et, après un bouillon, vous retirez le mélange du feu, le laissez refroidir, et le mettez dans une grande cruche de grès, et y versez l'eau-de-vie; vous fermez le vase hermétiquement, et laissez le tout en infusion pendant quinze ou dix-huit jours, et ensuite vous filtrez la liqueur.

Lorsque ce ratafia est préparé sans feu, il a un goût âcre et très-désagréable.

Ratafia d'œillet.

Pétales d'œillets rouges..	2 livres.	Eau de rivière	1 pinte.
Eau-de-vie.	6 pintes.	Sucre.	3 livres.
Girofle.	1 gros.		

Choisissez des petits œillets simples, d'un rouge foncé tirant sur le noir, qu'on appelle œillets à ratafia, vous en prenez les pétales, et, après en avoir séparé les onglets, vous les faites infuser dans l'eau-de-vie pendant deux mois, puis

les passez au travers d'un linge blanc, avec expression. Vous faites fondre le sucre, vous opérez le mélange, dans lequel vous pouvez mettre un peu de cochenille, pour rendre la couleur plus foncée; vous filtrez ce ratafia et le mettez en bouteilles.

Ratafia de noyaux.

Eau-de-vie.	4 pintes.	Cannelle ou girofle. . .	1 gros.
Amandes d'abricots ou de pêches.	1 liv. 4 onces.	Eau de rivière	1 livres.
		Sucre concassé.	2

Vous prenez des amandes récentes, dont vous enlevez la peau, vous les concassez et les mettez ensuite dans un vase de grès, avec la cannelle, infuser avec l'eau-de-vie, pendant quatre mois. Vous passez ensuite la liqueur au travers d'un tamis, vous faites fondre le sucre à l'eau de rivière; vous faites le mélange et le filtrez.

Ratafia de grenade.

Suc de grenade.	3 pintes.	Cannelle.	2 gros.
Eau-de-vie.	6	Sucre concassé.	5 livres.

Faites choix de suffisante quantité de belles grenades, bien mûres, bien saines et sans taches; vous les ouvrez pour en extraire les graines, que vous rejetez à cause de l'amertume qu'elles pourraient occasionner au ratafia, vous exprimez le suc des grenades, en le pressant ensuite, et en mesurez trois pintes.

Vous rectifiez l'eau-de-vie au bain-marie, en y ajoutant la cannelle; cela fait, vous fondez le sucre dans le jus de grenades; vous recuisez les liqueurs dans un vase, et, au bout d'un mois, vous décantez le ratafia : si vous ne le trouvez pas assez limpide, vous le filtrez.

Ratafia de genièvre.

Eau-de-vie.	4 pintes.	Cannelle.	1 gros.
Baies de genièvre. . . .	12 onces.	Girofle.	1
Anis	1 gros.	Eau de rivière.	1 livres.
Coriandre.	1	Sucre.	2

Vous concassez les graines et les aromates, et les faites infuser dans l'eau-de-vie pendant trois semaines; vous passez la liqueur à travers un tamis, vous y ajoutez le sucre fondu à l'eau de rivière, puis vous filtrez le ratafia.

Ce ratafia est cordial, stomachique, et propre à chasser les vents.

ARTICLE 2.

Des fruits à l'eau-de-vie.

Nous avons vu, article précédent, que dans la composition des ratafias proprement dits, on exprimait le suc des fruits, et qu'on le faisait infuser dans l'eau-de-vie; ici, le dissolvant est le même, mais les fruits sont conservés en leur entier.

Il est peu de fruits qu'on ne puisse mettre à l'eau-de-vie en suivant mes procédés.

Pêches à l'eau-de-vie.

Cinquante pêches.
Sucre surafiné. . . . . 2 liv. 8 onces.

Choisissez de belles pêches en espalier un peu avant leur parfaite maturité; vous enlevez leur duvet en les frottant avec un linge propre, ensuite vous les piquez jusqu'au noyau avec une grosse épingle, et les mettez à mesure dans de l'eau fraîche.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit lissé; vous mettez moitié des pêches dans une bassine un peu plate et y versez le sucre cuit; vous posez le mélange sur un feu doux, y faites frissonner les pêches en les remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment blanchies; ce que vous connaissez lorsqu'elles fléchissent sous le doigt; vous les retirez promptement du feu, car il est nécessaire qu'elles ne soient pas trop blanchies, ce qui en occasionnerait la perte. Vous suivez les mêmes principes pour blanchir l'autre moitié, et, quand tout est refroidi, vous remettez promptement le sucre à la petite nappe. Quand il est refroidi, vous y versez, aux deux tiers de son poids, l'eau-de-vie à 25 degrés; vous remuez le mélange, et comme il se trouve louche, parce que les pêches, en séjournant dans le sucre cuit, y ont déposé une espèce de limon, vous le passez dans une manche ou chausse de castor et non en laine, par les raisons que nous avons dites, vous ne la collez point, car, comme vous êtes obligé d'y remettre à plusieurs reprises la liqueur, jusqu'à ce qu'elle passe très-limpide; le limon s'attachant aux parois intérieures de la chausse, produit l'effet de la colle de poisson.

Vous mettez les pêches dans des bocaux, vous versez cette liqueur par-dessus, puis vous fermez bien le vase avec un liége et un parchemin mouillé que vous ficelez.

Il est des personnes qui passent deux fois les pêches au

sucre, et diminuent la quantité de l'eau-de-vie. Ce moyen, mal entendu, en augmentant les soins et peines, et en alongeant l'opération, ne sert qu'à faire gâter les fruits : la pêche, qui est très-spongieuse, s'empare une première fois de tout le sucre qui lui est nécessaire : vous lui ôtez toute consistance en lui faisant subir à deux reprises cette opération; car le sucre n'étant pas uni à une assez grande quantité de liqueurs spiritueuses pour que le fruit puisse se conserver, il fermente bientôt et devient comme du blanc. Or, quand le ratafia est arrivé à ce point de décomposition il faut le jeter.

Il ne faut pas employer de pêches trop mûres, mais les choisir comme je l'ai dit.

Pêches à l'eau-de-vie, façon de Paris.

Vous prenez la quantité que vous jugez à propos de pêches en espalier, choisies à l'époque précitée ; vous en enlevez le duvet, les piquez et les mettez à mesure dans l'eau ; vous posez le tout sur un feu modéré, et ayant soin d'entretenir l'eau presque bouillante, vous soulevez de temps en temps les pêches avec l'écumoire ; à mesure que vous en sentez fléchir sous les doigts, vous les jetez dans de l'eau fraîche : ayant retiré de cette manière les plus avancées, vous poussez un peu le feu, pour accélérer une semblable cuisson de celles qui restent. Il est facile d'éviter de les écraser, en les mettant à mesure dans de l'eau fraîche ; vous égouttez cette première eau et en versez de la fraîche, à deux reprises, dans l'intervalle d'un quart d'heure ; vous les égouttez bien et les mettez en bocaux.

Alors, prenant du sucre clarifié à la nappe, le quart pour les deux tiers, en suffisante quantité, et le mesurant, vous mettez le double d'eau-de-vie à 30 degrés; vous mélangez le tout, et, comme la liqueur est toujours un peu louche, vous la laissez déposer dans un tonneau ou dans un vase. Dans un cas pressant, vous la passez à la manche, puis en remplissez les bocaux où se trouvent vos pêches préparées.

Les distillateurs de Paris, qui traitent cette partie en grand, après avoir effectué le mélange du sucre clarifié et de l'eau-de-vie, l'y laissent dans de grandes pipes ou tonnes; il devient clair ; et, à mesure qu'ils mettent leurs fruits en bocaux, ils prennent la quantité de la liqueur qui leur est nécessaire, et, au bout de deux mois, les fruits sont très-bons à manger. Ils ne sont pas aussi moelleux préparés de cette manière que de la précédente ; mais il y a beaucoup de personnes qui les préfèrent, parce qu'ils sont plus fermes :

on les croirait tout fraîchement cueillis, tant ils sont vermeils, et la liqueur est aussi bien plus limpide.

Cette méthode a l'avantage d'abréger beaucoup et d'être moins dispendieuse.

On prépare de même à Paris les abricots, les reines-claudes, les mirabelles, les poires à l'eau-de-vie. Voici d'autres méthodes.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous faites choix d'abricots qui soient fermes et jaunes, sans être mûrs, vous les piquez, comme les pêches, et les mettez à mesure dans l'eau, puis sur le feu, et entretenez l'eau très-chaude; vous les retirez avec l'écumoire, et à mesure qu'ils fléchissent sous les doigts, vous les mettez dans de l'eau fraîche; quand toute la quantité s'y trouve, vous changez l'eau à deux reprises, dans l'intervalle d'un quart d'heure, et égouttez les abricots.

Vous clarifiez le sucre, vous le mettez au petit lissé; vous y donnez quelques légers bouillons aux abricots, et les y laissez le reste de la journée; le lendemain vous faites cuire le sucre à la nappe, vous y remettez les abricots, pour leur donner un bouillon couvert; vous les égouttez le lendemain et les mettez en bocaux.

Vous remettez le sucre à la nappe, vous y ajoutez les deux tiers de sa quantité en eau-de-vie à 25 degrés; vous remuez le mélange et le passez à la manche; vous versez la liqueur sur les abricots, et quand les bocaux en sont remplis, vous les bouchez bien.

Reines-claudes à l'eau-de-vie.

Reines-claudes...... 12 livres. Sucre.............. 4 livres.

Prenez de belles reines-claudes, suffisamment grosses, sans être ni mûres ni colorées; vous leur coupez moitié de la queue et les piquez, puis les mettez dans de l'eau sur le feu; avec l'attention qu'il y ait trois ou quatres pouces d'eau au-dessus des prunes, de manière à ce qu'elles y trempent entièrement; vous les remuez de temps en temps avec la spatule, et lorsque l'eau est chaude à ne pouvoir y tenir le doigt, vous retirez la bassine du feu, et jetez une poignée de sel ou un verre de vinaigre, avec une poignée d'épinards; vous couvrez le tout et le laissez refroidir.

Le lendemain vous les remettez sur un petit feu doux, pendant deux ou trois heures, en remuant de temps en temps avec la spatule, et ayant soin d'entretenir toujours l'eau assez chaude, pour ne pouvoir pas y tenir le doigt:

lorsque vous voyez que les reines-claudes sont parfaitement reverdies, vous augmentez le feu; et, quand elles montent sur l'eau vous les retirez, parce qu'elles sont suffisamment blanchies; ce que vous reconnaissez lorsqu'elles fléchissent sous le doigt.

Vous remplacez l'eau chaude par de la froide; vous clarifiez votre sucre, vous le mettez au petit lissé, et le versez sur les prunes.

Le second jour vous les en séparez et égouttez, vous faites cuire le sucre à la nappe, et y donnez un bouillon couvert aux reines-claudes.

Le troisième jour vous réitérez la même opération; vous remettez le sucre à la grande nappe, y faites frissonner les reines-claudes, puis versez le mélange dans des terrines.

Le quatrième jour vous égouttez les reines-claudes, et les mettez dans des bocaux; vous faites cuire le sucre à la nappe, et, quand il est refroidi, vous y versez les deux tiers de sa quantité d'eau-de-vie à 25 degrès, que vous y mêlez bien; vous passez la liqueur à la manche; vous la versez sur vos prunes, et quand les bocaux sont remplis, vous les bouchez exactement.

Mirabelles à l'eau-de-vie.

Mirabelles	12 livres.
Sucre.	3

Choisissez les plus belles mirabelles, jaunes sans être mûres, vous les piquez, les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, puis sur le feu. Vous faites bouillir l'eau; vous préparez une terrine remplie d'eau fraîche, et quand les mirabelles montent, vous les enlevez avec l'écumoire et les y jetez.

Vous clarifiez le sucre et le mettez au petit lissé, vous dégagez les mirabelles de l'eau, et leur faites faire un bouillon dans le sucre, et, après deux façons semblables données dans les deux jours suivans, vous les égouttez le troisième, et les mettez en bocaux.

Vous mettez le sucre à la nappe; lorsqu'il est refroidi, vous y mettez les deux tiers de sa quantité d'eau-de-vie à vingt-cinq degrés; vous remuez le mélange, le passez à la manche, le versez sur les mirabelles, et bouchez les bocaux remplis.

Poires de beurré d'Angleterre à l'eau-de-vie.

Prenez de belles poires de beurré qui ne soient pas trop mûres, vous les mettez sur le feu avec suffisante quantité d'eau que vous ne faites point bouillir. Lorsque vous sentez que les poires mollissent sous le doigt, vous les retirez et

les mettez dans de l'eau fraîche; vous les pelez et enlevez la tache noire de la tête; vous les piquez et les remettez sur le feu avec de nouvelle eau, dans laquelle vous jetez un peu d'alun, et que vous faites bouillir à grand feu. Vos poires sont assez blanchies lorsqu'une épingle passe à travers sans la moindre résistance; vous les retirez avec précaution à l'aide de l'écumoire, et les mettez dans de nouvelle eau fraîche.

Vous clarifiez suffisamment le sucre et le faites cuire au petit lissé; vous le versez bouillant sur les poires, vous les égouttez le lendemain; et, lorsque le sucre est à la nappe, vous les y remettez frissonner un léger bouillon; le surlendemain, vous réitérez la même opération, les égouttez et les mettez en bocaux.

Vous donnez quelques bouillons au sucre, puis le laissez refroidir; vous y versez les deux tiers de sa quantité d'eau-de-vie à vingt-cinq degrés, vous filtrez le mélange à la chausse, le versez sur les poires, et bouchez les bocaux.

Les poires de rousselet se préparent de la même manière.

Noix blanches à l'eau-de-vie.

Choisissez des noix de la plus belle espèce; quand une épingle passe facilement au travers, vous les pelez jusqu'au blanc, que vous mettez à mesure dans de l'eau fraîche. Vous faites bouillir de l'eau dans laquelle vous avez jeté un peu d'alun ou exprimé le jus d'un citron pour conserver la blancheur des noix. Quand elles sont suffisamment blanchies, vous les retirez et les mettez dans de l'eau fraîche.

Vous prenez suffisante quantité de sucre clarifié et le mettez au petit lissé; vous le versez tiède sur vos noix, et réitérez cette opération pendant les trois jours suivans: le quatrième jour vous faites cuire le sucre à la nappe, et le versez sur les noix jusqu'au lendemain, que vous les égouttez et mettez en bocaux.

Vous ajoutez au sucre cuit les deux tiers de sa quantité en eau-de-vie à vingt-cinq degrés; vous passez la liqueur à la chausse; et, la versant sur les noix, vous en remplissez les bocaux qui les contiennent, puis les fermez bien.

Oranges à l'eau-de-vie.

Faites choix de belles oranges de Portugal, vous les tournez proprement; et, après les avoir piquées dans le milieu, vous les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, puis sur le feu pour les blanchir, et ensuite dans de nouvelle eau fraîche.

Vous clarifiez du sucre à la petite nappe; et, lorsqu'il n'est

plus que très-chaud, vous le versez sur les oranges, et leur donnez un bouillon couvert; vous réitérez cette opération pendant les deux jours suivans, remettant d'abord séparément le sucre à la petite nappe, puis y versant les oranges pour leur faire recevoir un bouillon : le troisième jour, vous les égouttez et les mettez en bocaux.

Vous donnez quelques bouillons au sucre; et, lorsqu'il est refroidi, vous y mettez les deux tiers de sa quantité d'eau-de-vie à vingt-cinq degrés; vous passez le mélange à la chausse; vous le versez sur les oranges; et, quand les bocaux sont remplis, vous les bouchez.

Cerises à l'eau-de-vie.

Choisissez de belles cerises de Montmorency à courtes queues; elles doivent être bien fraîches et aucunement tachées; vous leur coupez moitié de la queue; et, les mettant à mesure dans de l'eau fraîche, vous les en séparez pour les introduire dans des bocaux que vous remplissez de bonne eau-de-vie de Languedoc. Dans chaque bocal vous ajoutez un nouet contenant un peu de cannelle concassée, et environ une douzaine de clous de girofle; vous bouchez hermétiquement les bocaux avec le liége et le parchemin, et les laissez pendant un mois dans une chambre quelconque. Au bout de ce temps, vous séparez les cerises de l'eau-de-vie que vous mesurez; et, par pinte de ce liquide, vous mettez cinq onces de sucre concassé que vous y délayez bien jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu; vous passez le mélange à la manche, afin d'obtenir une liqueur très-limpide; vous la versez sur les cerises; et, quand les bocaux sont remplis, vous les bouchez bien. Deux mois après, vous pouvez user de ce ratafia.

Les liquoristes qui opèrent en grand peuvent faire un ratafia de cerises des plus exquis; quand ces fruits ont infusé un mois dans l'eau-de-vie, on la remplace par de bon ratafia de Grenoble ou de Teisser; et l'eau-de-vie dans laquelle ont infusé les cerises sert à faire une liqueur commune.

Les framboises, cassis, etc., à l'eau-de-vie, se font de même. Les raisins secs, qui ont une saveur très-sucrée, se mettent à l'eau-de-vie seulement.

OBSERVATION IMPORTANTE.

Il est une infinité de personnes qui, pour la consommation de leur maison, préparent elles-mêmes leurs cerises à l'eau-de-vie. Remplies d'un préjugé presque généralement établi, elles exposent leurs bocaux au soleil, pendant trois

ou quatre mois, dans la ferme persuasion que la chaleur augmentera la force de leur ratafia; et, pour donner à la chaleur un plus libre accès, elles ne bouchent les bocaux que faiblement, quelquefois pas du tout; mais il en résulte un effet tout contraire à celui qu'elles en avaient attendu; l'action du soleil, en attirant à lui le spiritueux de l'eau-de-vie, le fait évaporer et en diminue la quantité. On a beau remplir le bocal avec de l'eau-de-vie nouvelle, l'inconvénient dont nous parlons existe toujours; et, après bien des soins, des peines, et une perte du double d'eau-de-vie, on est tout surpris de n'obtenir qu'un ratafia au-dessous du médiocre; car, n'étant composé que de flegme, il est sans saveur et sans goût : on préviendra les inconvéniens de cette mauvaise méthode en suivant ma recette.

Moyen de mettre à l'eau-de-vie tous les fruits confits au liquide.

Pour mettre à l'eau-de-vie les fruits confits au liquide, vous les égouttez; et, après les avoir placés dans des bocaux, vous versez dessus de l'eau-de-vie à vingt-deux degrés; celle-ci pénètre dans les pores des fruits, s'incorpore avec le sucre; ce qui forme un très-bon sirop, et les fruits sont très-moelleux quand ils y ont passé trois ou quatre mois.

Cornichons confits au vinaigre.

Vous prenez des cornichons bien verts et d'égale grosseur, vous en coupez la pointe et la queue; et, pour en enlever le duvet, vous les brossez, ou, après avoir mis du sel dans une nappe de grosse toile, vous les y frottez; vous les lavez ensuite et les essuyez. Vous les mettez dans un bocal infuser pendant deux ou trois jours dans de bon vinaigre blanc. Au bout de ce temps, vous faites bouillir ce même vinaigre dont vous avez séparé les cornichons; quand il est réduit du tiers, et qu'il y en a cependant assez pour que les cornichons puissent y baigner, vous les y jetez; et, après un bouillon, vous versez le tout dans une terrine que vous couvrez; vous remuez le mélange de temps en temps; cinq à six jours après, vous remettez de nouveau les cornichons avec le vinaigre sur le feu, puis y ajoutez suffisante quantité de sel, de l'estragon, quelques gousses d'ail, et mettez le tout en pots.

De bon vinaigre vieux est préférable au nouveau pour cette opération.

Haricots verts confits au vinaigre.

Choisissez des haricots verts, lorsqu'ils sont petits et très-tendres, vous en supprimez les pointes et le filet qui est au-

tour, et suivez, pour les confire, les mêmes procédés que pour les cornichons.

ARTICLE 3.

Des liqueurs appelées crêmes et huiles.

Les liqueurs appelées crêmes doivent être plus grasses que celles dont nous avons parlé, parce qu'on y fait entrer plus de sucre, qu'on fait chauffer jusqu'à ce qu'il soit prêt à bouillir ; et celles nommées huiles doivent avoir une consistance assez semblable à celle de l'huile d'olive, ce qu'on obtient en augmentant la dose de sucre et lui donnant un bouillon.

Crême de myrte.

Eau-de-vie.	12 pintes.	Une muscade.	
Fleurs de myrte . . .	1 livre.	Eau de rivière distillée.	6 pintes.
Feuilles de pêcher . .	4 onces.	Sucre.	9 livres.

Vous mettez dans un vase les feuilles de pêcher, les fleurs de myrte et la muscade concassée ; vous versez l'eau-de-vie pas-dessus ; et, après avoir laissé macérer le tout dans un endroit chaud pendant quinze jours, vous procédez à la distillation au bain-marie, pour retirer six pintes de liqueur spiritueuse.

Vous faites fondre le sucre dans l'eau sur le feu ; quand il est prêt à bouillir, vous formez le mélange et filtrez la liqueur à l'entonnoir fermé, puis la mettez en bouteilles.

A défaut de fleurs de myrte, vous pouvez employer les feuilles ; mais la liqueur n'est bonne qu'au bout de deux ou trois ans de vieillesse. Cette expérience est le fruit du hasard : cherchant à composer une liqueur où il entrait des feuilles de myrte, j'en distillai avec l'eau-de-vie ; mais elle lui avait communiqué une telle âcreté, qu'après le mélange fait, la filtration opérée, je n'en pus boire. Je la laissai trois ans sans y toucher ; et ce ne fut pas sans étonnement qu'au bout de ce temps je lui trouvai une saveur des plus agréables.

Crême de fleur d'orange au lait, et au vin de Champagne.

Eau-de-vie fine	12 pint.	Vin de Champ. très-blanc.	6 pint.
Fleur d'orange épluc.	2 l. 8 onc.	Eau de rivière distillée. .	4
Lait.	3 pint.	Sucre suraffiné	10 liv.

Prenez du lait du matin, vous le mettez avec la fleur d'orange dans une bassine sur le feu ; après un seul bouillon, vous versez le mélange dans un vase de faïence. Lorsqu'il est refroidi, vous y versez de l'eau-de-vie rectifiée ; et, aussitôt

après avoir agité le tout ensemble, vous filtrez la liqueur. Le parfum de la fleur que le lait avait empêché de s'évaporer se trouve enlevé par l'eau-de-vie, et il ne reste au fond de la manche que la fleur et la portion d'âcreté qu'elle contient, et le lait caillé.

Vous concassez le sucre et le faites fondre à l'eau de rivière sur le feu. Lorsqu'il est entièrement fondu, vous y ajoutez le vin de Champagne et l'esprit de fleur d'orange, puis vous filtrez la liqueur.

Cette crême est très-blanche, d'une odeur très-agréable et sans goût d'amertume.

Il est des liquoristes qui font infuser pendant un temps fort long la fleur d'orange dans l'eau-de-vie; mais ils n'obtiennent qu'une liqueur très-âcre. Ceux qui la distillent lui enlèvent par là une partie de son odeur et de sa saveur.

Autre manière.

Esprit de vin rectifié.	6 pintes.	Eau de rivière ou de f.	6 pintes.
Fleur d'orange épluch.	2 livres.	Sucre.	10 livres.
Vin de Champagne. .	6 pintes.		

Vous fondez sur le feu le sucre avec l'eau de rivière; lorsqu'il est prêt à bouillir, vous y jetez votre fleur d'orange; après un bouillon, vous retirez le tout et le versez dans un vase bien bouché. Lorsqu'il est refroidi, vous y versez l'esprit de vin et le vin de Champagne; et, après un jour d'infusion, vous filtrez la liqueur à la manière accoutumée.

La crême de fleur d'orange, faite de cette manière, est un peu âcre et moins blanche que la précédente.

Il est des fabricans qui versent sur la fleur d'orange encore bouillante l'eau-de-vie et le vin de Champagne, et laissent infuser le mélange pendant plusieurs mois; mais ils n'obtiennent qu'une liqueur âcre et amère. Le but, en faisant entrer des substances odoriférantes dans les liqueurs, n'étant que d'en extraire le parfum; il ne faut les laisser que très-peu de temps dans l'esprit de vin.

Crême de vanille, ou cordial.

Eau-de-vie rectifiée. . .	3 pintes.	Eau de rivière	3 pintes.
Vanille	6 gros.	Sucre concassé.	5 liv. 4 onces.
Ambre.	1 grain.		

Vous coupez en deux les gousses de vanille; vous les mettez dans une cruche avec le grain d'ambre; puis, mettant sur le feu le sucre avec l'eau, vous le faites fondre, et, après un bouillon, le versez sur la vanille; lorsqu'il est refroidi, vous ajoutez l'esprit de vin, et laissez le tout

macérer pendant six jours; vous colorez la liqueur avec de la cochenille, et la filtrez.

Autre manière.

Mettez dans l'eau-de-vie la vanille coupée en menus morceaux, et l'ambre; laissez-les infuser pendant quinze jours; vous faites fondre le sucre, vous colorez le mélange et filtrez la liqueur.

Plusieurs distillent la vanille avec de l'eau-de-vie ordinaire; mais la vanille, étant un corps gras et pesant, ne donne aucun produit volatil; l'esprit de vin passe seul, et la vanille reste au fond de l'alambic telle qu'elle y a été mise.

Pour composer une bonne crême de vanille, on emploie de bon esprit de vanille, qu'on obtient en faisant infuser dans de l'esprit de vin cette amande coupée en menus morceaux. Lorsque vous voulez en faire usage, il ne s'agit plus que d'y ajouter quelques gouttes d'esprit d'ambre, le sucre fondu, puis de colorer et filtrer le mélange de la manière indiquée.

Les personnes qui n'aiment pas l'ambre peuvent le retrancher.

La crême de vanille est un bon cordial propre à fortifier l'estomac et à faciliter la digestion.

Crême d'absinthe.

Eau-de-vie...........	8 pintes.	Eau de rivière......	4 pintes.
Sommités d'absinth réc.	1 livre.	Sucre..............	7 livres.
Zestes de 4 citrons ou oranges.			

Vous distillez au bain-marie l'eau-de-vie avec l'absinthe et les zestes pour retirer quatre pintes de liqueur. Lorsque le sucre est fondu, vous opérez le mélange que vous filtrez.

Cette liqueur, qui a un léger goût d'amertume, est un excellent stomachique.

Crême de Moka.

Café Moka..............	1 livre.	Eau de fontaine.....	4 pintes.
Zestes de deux oranges.		Sucre suraffiné.	6 liv. 8 onces.
Eau-de-vie fine.........	8 pintes.		

Vous faites griller le café jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur de cannelle seulement : lorsqu'il est trop torréfié, l'huile essentielle se trouve altérée et nuit à la qualité de la liqueur. Vous le réduisez en poudre avec un moulin à café; et, le mettant dans un vase avec les zestes, vous versez l'eau-de-vie par-dessus, et laissez le tout en infusion pendant deux jours.

Vous concassez le sucre et le faites fondre au feu; vous opérez le mélange et filtrez la liqueur.

Créme de cacao.

Cacao	4 livres.	Esprit de vanille...	3 gros.
Cannelle fine concassée.	4 gros.	Eau de rivière.....	3 pintes.
Eau-de-vie fine........	6 pintes.	Sucre..............	5 livres

Vous prenez du cacao caraque ou berbiche de la meilleure qualité; vous le torréfiez comme pour le chocolat, et le concassez dans un mortier de marbre; vous le mettez au bain-marie de l'alambic avec la canelle et l'eau-de-vie, pour retirer, par la distillation, trois pintes un quart de liqueur spiritueuse.

Faites fondre le sucre à l'eau de rivière sur le feu; lorsqu'il est refroidi, vous formez le mélange dans lequel vous versez l'esprit de vanille, puis vous filtrez la liqueur.

Créme de laurier.

Eau-de-vie...........	8 pintes.	Girofle............	1 gros.
Feuilles et fl. de myrte.	12 onces.	Eau de rivière....	4 pintes.
Feuilles de laurier.....	12	Sucre concassé.	6 l. 8 onces.
Une muscade concassée.			

Vous distillez les cinq premières substances au bain-marie de l'alambic pour retirer quatre pintes de liqueur. Vous faites fondre au feu le sucre dans l'eau de rivière, le laissez refroidir, puis vous formez le mélange que vous filtrez.

Créme des Barbades.

Eau-de-vie...............	6 pint.	Eau de rivière......	2 pintes.
Zestes de six cédrats choisis.		Eau d. de fl. d'orange.	1 livre.
Cannelle fine.............	4 gros.	Sucre suraffiné.	5 liv. 8 onces.
Macis....................	4		

Vous mettez les zestes, la cannelle et le macis, infuser pendant huit jours dans l'eau-de-vie et dans un vase bien fermé, puis distillez le tout au bain-marie pour retirer trois pintes de liqueur.

Vous faites fondre au feu le sucre dans l'eau de rivière et laissez refroidir; vous y ajoutez l'eau de fleur d'orange; vous formez le mélange, puis filtrez la liqueur.

Créme de roses.

Eau-de-vie fine.........	4 pintes.	Eau double de roses..	1 livre.
Roses épluchées........	6 livres.	Sucre.........	1 liv. 8 onc.
Eau de rivière...	1 pinte et demie.		

Vous distillez au bain-marie les pétales de roses avec l'eau-

de-vie pour retirer deux pintes un quart de liqueur spiritueuse. Après avoir fait fondre sur le feu le sucre dans l'eau de rivière, vous le laissez refroidir, puis y ajoutez l'eau de roses. Vous opérez le mélange que vous colorez en rose, puis vous filtrez la liqueur.

Vous pouvez faire fondre le sucre à froid, en employant de l'eau de roses au lieu d'eau commune, et vous obtenez une liqueur du parfum le plus agréable.

Créme de jasmin.

Esprit de vin . . . . . . 2 pintes.
Esprit double de jasmin. 4 onces.
Eau de fleur d'orange. 2
Eau de rivière. 2 pintes et demie.
Sucre royal . . 3 livres 8 onces.

Vous faites fondre au feu le sucre dans l'eau de rivière. Lorsqu'il est refroidi, vous opérez le mélange et filtrez la liqueur.

Créme des cinq fruits.

Eau-de-vie. . . . . 8 pintes.
Zestes de quatre cédrats.
Zestes de cinq oranges.
Zestes de quatre citrons.
Zestes de quatre bergamotes.
Zestes de bigarades.
Eau de fontaine. . . . 4 pintes.
Sucre. . . . . 7 livres.

Vous faites infuser, pendant huit jours, les zestes dans l'eau-de-vie, puis les soumettez à la distillation au bain-marie pour retirer quatre pintes de liqueur. Vous faites fondre le sucre avec l'eau de fontaine sur le feu, vous faites le mélange et filtrez la liqueur.

Créme de menthe.

Eau-de-vie. . . . . 8 pintes.
Menthe frisée réc. 1 l. 8 onces.
Zestes de six citrons.
Eau de rivière. . . . . 4 pintes.
Ess. de menthe poivrée. 2 gros.
Sucre. . . . . 7 livres.

Vous mettez dans le bain-marie de l'alambic la menthe, les zestes et l'eau-de-vie, pour retirer, par la distillation, quatre pintes de liqueur spiritueuse, dans laquelle vous faites dissoudre de l'essence de menthe.

Il est essentiel de n'employer que de bonne essence de menthe, ce dont on peut s'assurer; si, un instant après en avoir mis sur la langue, vous ne sentez pas une grande fraîcheur, c'est que l'essence a été falsifiée.

Vous faites fondre le sucre avec l'eau sur le feu, vous le laissez refroidir, et opérez le mélange que vous filtrez.

Créme de kirchwasser.

Kirchwasser vieux. . . . . . 6 pintes.
Eau doub. de fl. d'orange. 8 onces.
Eau de rivière distillée. 3 pint.
Sucre. . . . . 5 liv.

Vous rectifiez le kirchwasser pour obtenir quatre pintes

de liqueur, puis y ajoutez l'eau de fleur d'orange. Vous faites fondre au feu le sucre avec l'eau de rivière; quand il est refroidi, vous formez le mélange et le filtrez.

Cette liqueur est des plus agréables.

Crême virginale.

Eau-de-vie	4 pintes.	Eau de rivière distill.	2 pintes.
Fleur d'orange épluch..	6 onces.	Esprit de réséda	2 onces.
Roses muscates	6	Sucre royal	4 liv. 8

Vous distillez, au bain-marie de l'alambic, la fleur d'orange, les roses muscates et l'eau-de-vie pour retirer deux pintes de liqueur. Vous faites fondre au feu le sucre dans l'eau de rivière; quand il est refroidi vous y ajoutez l'esprit de réséda; vous opérez le mélange et filtrez la liqueur.

Huile de Vénus.

Eau-de-vie	8 pintes.	Macis	3 gros.
Carvi	2 onces.	Zestes de deux oranges.	
Chervis	2	Eau de rivière	4 pintes.
Anis	2	Sucre	7 livres.

Vous mettez infuser pendant quatre ou cinq jours les semences et les zestes avec l'eau-de-vie, puis les soumettez à la distillation pour retirer quatre pintes de liqueur. Vous faites fondre sur le feu le sucre dans l'eau de rivière, vous le laissez refroidir, et formez le mélange que vous colorez en jaune, puis le filtrez.

Huile de myrte.

Eau-de-vie	12 pintes.	Fleurs de myrte	1 livre.
Feuilles de pêcher	4 onces.	Eau de rivière	6 pintes.
Une muscade concassée.		Sucre	10 livres.

Vous mettez dans le bain-marie de l'alambic les feuilles de pêcher, la muscade et l'eau-de-vie, et les distillez pour retirer six pintes de liqueur rectifiée, dans laquelle vous faites infuser, pendant quatre jours, les fleurs de myrte. Au bout de ce temps, vous faites fondre sur le feu le sucre à l'eau de rivière : quand il bout, vous le retirez et le laissez refroidir; puis formez le mélange que vous colorez en jaune et que vous filtrez.

Nota. Les huiles se font comme les crêmes, excepté que, pour les premières, on ajoute aux doses que nous avons indiquées, une livre de sucre de plus, auquel on donne un bouillon, afin de rendre la liqueur aussi grasse qu'elle doit l'être.

ARTICLE 4.

Des vins de liqueur.

On appelle ainsi quelques vins composés qui ont une saveur douce et sucrée et un parfum agréable.

Vin de pêches.

Trois cents pêches de vigne.		Vanille	4 gros.
Quarante pêches d'espalier.		Eau-de-vie	6 pintes.
Feuilles de pêcher	1 livre.	Esprit de vin	1
Cannelle	2 gros.	Sucre	10 livres.
Macis	2		

Vous choisissez des pêches bien mûres dont vous enlevez le duvet, en les frottant dans un linge de grosse toile ; vous en séparez les noyaux, et mettez ces fruits dans un petit baquet avec une pinte d'eau ou quatre onces de miel pour les exciter à la fermentation. Lorsqu'elle n'a plus lieu, vous passez la liqueur au travers d'un tamis, et exprimez le marc que vous jetez ; vous concassez le sucre et le faites fondre dans ce jus exprimé, puis mettez le mélange dans un petit tonneau et y ajoutez les feuilles de pêcher, les aromates, la vanille coupée en menus morceaux, le vin de Champagne, l'eau-de-vie et l'esprit de vin ; vous laissez le tout en infusion pendant trois semaines ; au bout de ce temps vous décantez la liqueur, et, deux mois après, vous soutirez votre vin, vous le collez et le mettez en bouteilles.

OBSERVATION.

Certaines personnes, dans la vue d'accélérer la fermentation des pêches, y mettent de la levure de bière en place d'eau ou de miel ; mais ce moyen est vicieux, en ce qu'il peut communiquer au vin un goût désagréable. D'autres, lorsque la pêche est en fermentation et qu'elle forme des crevasses à la surface, agitent fortement le mélange une ou deux fois par jour, jusqu'à ce que la fermentation ait cessé ; mais ce mouvement fait exhaler les parties volatiles du corps qui fermente, et diminue la qualité du vin : il vaut donc mieux laisser la fermentation s'établir uniformément dans un endroit où règne une température douce.

Vin de cerises.

Faites choix de cerises bien mûres et fraîchement cueillies ; vous en séparez exactement celles qui pourraient être gâtées ou moisies ; vous y ajoutez un huitième de framboises,

et, mettant ces fruits dans une petite cuve à robinet, vous les foulez. Vous couvrez ensuite la cuve avec une toile ou un linge très-serré et des planches par-dessus, et laissez vos fruits fermenter pendant quelques jours. Si vous trouviez la fermentation trop lente, vous les fouleriez une seconde fois pour l'accélérer. Vous aurez l'attention de mettre la cuve dans un lieu frais pour empêcher les cerises de tourner à l'aigre.

Aussitôt que la fermentation exhalera une odeur vineuse agréable, vous tirez la liqueur au moyen du robinet, et la recevez dans un tonneau; vous mettez le marc à la presse, et réunissez le jus que vous en tirez au précédent. Ce vin fermentant encore après avoir été mis dans le tonneau, vous laissez celui-ci débouché, et ne le fermez avec un linge que quand le vin ne travaille plus que très-faiblement. Vous le laissez en cet état pendant trois mois: alors vous le tirez, le remettez dans un nouveau tonneau, et, au bout de trois ou quatre autres mois, vous le collez, puis le mettez en bouteilles.

Vin muscat factice.

Raisins muscats secs. . . . . 20 livres.
Fleurs de sureau 1
Quarante bouteilles de vin blanc de Chablis.

Vous mettez les raisins et la fleur de sureau dans une barrique, vous versez le vin par-dessus ces substances, et laissez infuser le tout pendant quatre ou cinq mois. A la fin de chacun des trois premiers mois, vous brassez la liqueur avec un bâton fendu, et refermez aussitôt la barrique, vous la laissez déposer pendant les deux mois suivans et la soutirez ensuite. Vous mettez le marc à la presse pour exprimer le suc qui peut y être contenu; vous réunissez la liqueur dans le même tonneau, et, laissant déposer encore le vin pendant un mois, vous le tirez au clair, le collez et le mettez en bouteilles.

Vous obtenez de cette manière un vin muscat très-clair et très-agréable.

Vin de Malaga factice.

Raisins secs de Damas. . . . . 15 livres.
Fleurs de pêcher.. . . . . 4 onces.
Vingt-quatre bouteilles de vin blanc de Champagne.

Vous suivez en tout les mêmes procédés que pour le précédent.

Nota. Je donne ces deux recettes de vins factices, parce que les procédés en sont très-innocens et jamais mal-faisans,

qu'ils peuvent satisfaire quelques amateurs ou quelques particuliers qui manqueraient pour le moment de ces vins liquoreux, qu'on ne prend d'ailleurs qu'à petites doses, et autant par diversion que pour l'agrément. Mais on ne doit pas en conclure que j'approuve les manœuvres odieuses, les fraudes horribles mises en usage dans la boisson dont nous faisons un usage habituel. Si j'ai élevé la voix contre cette foule de falsifications partielles, je me récrierai beaucoup plus fort encore contre celle qui peut compromettre la vie d'une infinité de personnes.

ARTICLE 5.

Des Elixirs.

Les élixirs sont des liqueurs où, par le moyen de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin, on fait dissoudre certaines substances pour en conserver les vertus et les administrer plus facilement. D'après cet exposé, on voit que ces liqueurs sont médicamenteuses; mais, comme il en est parmi elles qui réunissent l'agrément à l'utilité, nous ferons connaître les trois principales de cette espèce.

Elixir de Garus.

Esprit de vin...... 4 pintes.
Aloès succotrin.... 4 onces.
Myrrhe.......... 1
Saffran gâtinais.... 4 gros.
Cannelle concassée.. 1
Clous de girofle.... 1 gros.
Noix muscades..... 1
Sirop de capillaire.. 4 pintes.
Eau de fleur d'orange. 6 onces.

Mettez les sept premières substances dans le bain-marie de l'alambic, vous procédez à la distillation pour retirer la même quantité de liqueur que celle d'esprit de vin employé; alors vous ajoutez au produit distillé le sirop de capillaire et l'eau de fleur d'orange, et conservez l'élixir dans des flacons bien bouchés.

Cet élixir est très-stomachique : on en fait prendre dans les faiblesses d'estomac, dans les indigestions, dans les coliques venteuses, et aux personnes qui ont la petite vérole, parce qu'il fait transpirer. La dose est depuis une cuillerée jusqu'à quatre.

Elixir cordial.

Esprit de vin........ 4 pintes.
Racines d'angélique.. 2 onces.
Fleurs d'orange épluch. 6
Zestes de deux citrons.
Safrau............ 1 gros.
Cannelle fine........ 2
Girofle.......... 2 gros.
Eau de rivière.... 4 pintes.
Capillaire de Canada. 2 onces.
Teinture de safran.. 2 gros.
Sucre superfin..... 6 livres.

Vous coupez les racines d'angélique en menus morceaux,

vous concassez les aromates et les mettez avec la fleur d'orange, les zestes et le safran, dans le bain-marie de l'alambic, pour retirer, par la distillation, tout l'esprit de vin que vous avez employé.

Vous faites fondre le sucre avec l'eau de rivière sur le feu : au premier bouillon, vous le versez sur le capillaire, que vous avez coupé grossièrement et mis dans un vase; vous le laissez refroidir, après quoi vous ajoutez la teinture de safran. Vous formez le mélange, filtrez la liqueur, et la mettez dans des flacons que vous bouchez bien.

Cet élixir, qui est un excellent tonique, se prend aux mêmes doses que le précédent.

Elixir de longue vie.

Eau-de-vie fine	2 pintes.	Safran	2 gros.
Aloès succotrin.	2 onc. 2 gros.	Gentiane	2
Agaric	2	Zedoaire	2

Vous mettez ces diverses substances avec l'eau-de-vie, et les laissez infuser, pendant neuf jours, dans une bouteille bien bouchée que vous remuez, matin et soir; le dixième, sans remuer la bouteille, vous décantez la liqueur dans une autre que vous bouchez bien; vous remettez une chopine d'eau-de-vie sur les ingrédiens, que vous laissez encore infuser le même espace de temps, vous la décantez et la mêlez avec la première.

Cet élixir est stomachique, purgatif, vermifuge, fébrifuge et anti-putride.

On le prend comme purgatif, à la dose de trois cuillerées, le soir en se couchant; il ne produit son effet que le lendemain. On le donne contre les indigestions, à la dose d'une cuillerée dans quatre de thé; contre la colique, à la même dose; contre les vers, une cuillerée pendant huit jours; contre l'hydropisie, une cuillerée à café dans du vin blanc, pendant un mois; contre les fièvres, une cuillerée dans le frisson, pendant trois mois. Les tempéramens secs et bilieux doivent s'en abstenir.

On dit que la composition de ce remède a été trouvée dans les papiers d'un médecin suédois, qui en prenait six gouttes chaque matin, et qui a vécu jusqu'à l'âge de cent un ans.

CINQUIÈME PARTIE.

Les différens objets qui composent cette partie ne sont pas directement du ressort du confiseur distillitateur; mais, comme j'ai annoncé que je traiterais de quelques arts qui ont rapport au sien, je crois qu'on ne trouvera pas ces détails déplacés dans un ouvrage également destiné aux parfumeurs, aux officiers de bouche, aux limonadiers, et à tout amateur. Au reste, si on ne les considère que comme accessoires, on verra que je me suis restreint à ce qu'il y a d'essentiel dans chaque genre de ces compositions.

CHAPITRE PREMIER.

DES CRÊMES.

Crême au naturel.

Vous prenez de la crême claire, bien fraîche et bien douce, vous la mettez dans une jatte, sur de la glace, pour la rafraîchir; vous y ajoutez du sucre en poudre, et la servez.

Crême fouettée.

Vous mettez dans une terrine une chopine, plus ou moins, de crême bien douce, avec suffisante quantité de sucre en poudre, une pincée de gomme adragant aussi en poudre, et un peu d'eau de fleur d'orange. Vous fouettez bien le tout avec une poignée de brins d'osier dépouillés de leur écorce. Quand elle a bien monté, vous la laissez reposer : vous la levez ensuite avec une écumoire, et la dressez en pyramyde sur une porcelaine. Vous la garnissez tout autour de petits lardons d'écorce de citrons verts confits, et la servez.

Crême en neige.

Mettez dans une terrine une pinte de crême, avec deux blancs d'œufs frais, huit cuillerées de sucre en poudre, et cinq ou six gouttes d'eau de fleur d'orange; vous les battez bien, et à mesure que la crême s'épaissit, vous la levez avec une écumoire et la mettez dans un petit panier d'osier

garni de gaze ou d'un linge fin, puis vous la laissez égoutter environ une heure avant de la servir.

Crême de Blois.

Prenez de la crême formée du soir au matin, mettez-la dans une terrine avec du sucre en poudre, un peu de zestes de citrons de Gènes; vous la fouettez jusqu'à ce qu'elle soit très-épaisse; ensuite vous la dresserez en forme de petits rochers sur une porcelaine, et la servirez.

Crême légère.

Prenez une chopine de crême et autant de bon lait; mettez-y quatre ou cinq cuillerées de sucre en poudre : vous faites bouillir le tout ensemble, et, quand il est diminué du tiers, fouettez bien le blanc de deux œufs frais. Quand ils sont bien en mousse, vous y mêlez la crême et la remettez sur le feu en la remuant jusqu'à ce qu'elle ait pris cinq ou six bouillons. Vous y ajoutez un filet d'eau de fleur d'orange; vons la dressez sur une porcelaine, et la servez lorsqu'elle est froide.

Crême en rocher.

Ayez une chopine de bonne crême que vous fouettez et rendez fort épaisse; vous y ajoutez un peu de lait dans lequel vous avez détrempé gros comme une noisette de présure, et y mettez une petite cuillerée d'eau de fleur d'orange: vous la dressez ensuite sur une porcelaine en l'élevant en forme de rocher. Quand elle a pris assez de consistance, vous la saupoudrez de sucre et la servez.

Crême à l'italienne.

Vous mettez dans une terrine une chopine de crême nouvelle, le blanc et le jaune de deux œufs, trois cuillerées de sucre en poudre et un peu d'eau de fleur d'orange; vous fouettez bien le mélange, et quand la crême est assez épaisse, vous la dressez sur une assiette creuse garnie de sucre en poudre pour l'empêcher de s'étendre; vous la mettez sur de la cendre chaude, en posant dessus un couvercle de tourtière, avec un peu de feu; vous y versez un peu de braise, que vous renouvelez jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite; vous la laissez refroidir et la servez.

Crême de framboises.

Vous prenez de bonne crême bien épaisse, que vous fouettez bien; vous y mêlez suffisante quantité de sucre et de framboises bien mûres, passées à travers un tamis, pour

lui donner le goût. Vous dressez votre crême en pyramide avec une cuiller, vous la garnissez tout autour d'un cordon de framboises entières, et vous la servez.

La crême de fraises se fait aussi de cette manière.

Créme veloutée.

Crême.	1 chopine.
Bon lait.	1
Sucre.	5 onces.

Vous mettez le tout dans une bassine sur le feu ; vous le faites bouillir doucement, remuant toujours avec la spatule, afin qu'il ne se forme pas une peau dessus, et jusqu'à réduction de moitié : vous retirez la bassine du feu, ensuite vous délayez très-peu de présure dans trois cuillerées de lait et cinq ou six gouttes d'eau de fleur d'orange ; mêlez bien le tout et le passez au tamis. Vous dressez votre crême sur une porcelaine ou assiette creuse que vous posez sur des cendres chaudes, et recouvrez d'une seconde assiette ou d'un couvercle de tourtière sur lequel vous mettez nn peu de feu pour l'entretenir chaude, ce qui la fait velouter. Lorsqu'elle est prise, vous l'ôtez et la laissez refroidir avant de la servir.

Créme d'amandes.

Amandes douces	6 onces.
Lait.	1 chopine.
Sucre	5 onces.

Vous pelez les amandes et les passez à l'eau fraîche. Quand elles sont bien égouttées, vous les pilez, y ajoutant par intervalles un peu d'eau. Vous battez dans le lait deux blancs d'œufs frais, et y délayez le sucre ; vous faites bouillir doucement le mélange sur un feu doux ; lorsqu'il y a environ réduction du quart, et que la crême commence à se former, vous y ajoutez les amandes pilées : après un bouillon, vous passez le tout dans un tamis, en y joignant une cuillerée à café d'eau de fleur d'orange, et servez la crême lorsqu'elle est refroidie, après l'avoir garnie d'amandes au caramel, que vous posez, lorsqu'elles sont grillées, sur une assiette graissée d'un peu d'huile, et avec lesquelles vous formez sur votre crême tel dessin que vous jugez à propos.

Créme de pistaches.

Pistaches	4 onces.
Lait.	1 chopine.
Sucre en poudre.	4 onces.

Vous échaudez les pistaches, que vous choisissez bien fraîches et bien vertes ; vous les pelez et les pilez dans un

mortier de marbre avec un peu d'écorce de citron, puis les passez au tamis de crin. Vous délayez dans le lait deux jaunes d'œufs et du sucre, et ensuite y réunissez les pistaches. Vous faites bouillir le tout sur un fourneau avec un feu modéré, ayant soin de remuer avec la spatule jusqu'à ce que la crême soit cuite, et prenant garde qu'elle ne s'épaississe trop : vous la passez à travers un tamis et la dressez sur vos porcelaines quand elle est refroidie : vous la garnissez d'un cordon de pistaches, et pouvez l'enjoliver de fleurs.

Créme de chocolat.

Lait	1 pinte.	Chocolat	2 onces.
Crème	1 chopine.	Sucre	5
Trois jaunes d'œufs.			

Vous mêlez bien ensemble le lait, la crême, les jaunes d'œufs et le sucre ; quand ils ont bouilli jusqu'à réduction du quart, ayant soin de remuer avec la spatule, vous y ajoutez le chocolat bien râpé, et, après quelques bouillons, vous passez votre crême à travers un tamis, et la servez lorsqu'elle est refroidie.

Créme à l'italienne.

Lait	1 pinte.	Pistaches	6 onces.
Quatre jaunes d'œufs.		Eau de fleur d'orange.	2 cuillerées.
Écorce de citr. et d'orange.	3 onc.	Sucre	4 onces.

Lorsque les pistaches sont pelées, vous les pilez bien, y ajoutant par intervalles l'eau de fleur d'orange ; vous mêlez en pilant les autres substances, excepté le lait dans lequel vous les délayez ensuite : vous mettez le tout dans une bassine sur un feu doux ; vous le faites bouillir en agitant avec la spatule. Lorsque la crême est réduite au quart, vous y ajoutez une cuillerée d'eau de fleur d'orange, et la dressez sur une assiette que vous posez sur des cendres chaudes jusqu'à ce qu'elle soit rissolée au bord ; vous la saupoudrez de sucre, et, avec une pelle rouge, vous lui donnez une couleur de caramel, puis la servez.

Créme hollandaise.

Bon lait	1 pinte.	Vanille	2 gros.
Crême	1 chopine.	Sucre	5 onces.
Trois jaunes d'œufs.			

Vous fendez la vanille par la moitié et la coupez par petits morceaux ; vous délayez bien les jaunes d'œufs dans du lait ; vous réunissez toutes les substances ensemble et les mettez sur un feu doux, en remuant avec la spatule ; lorsqu'elles

s'attachent après, la crême est faite; alors vous la dressez pour la servir.

Lait d'amandes.

Amandes.............	6 onces.	Eau de fleur d'orange..	4 gros.
Lait................	1 pinte.	Sucre...............	5 onces.

Vous enlevez la peau des amandes et les pilez dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient en pâte très-fine, y ajoutant par intervalles quelques gouttes de lait, afin de les empêcher de se tourner en huile : vous les délayez avec le lait; puis vous passez à travers un linge avec expression, et faites réduire sur le feu jusqu'à moitié. Alors vous ajoutez le sucre et l'eau de fleur d'orange; vous donnez au mélange un seul bouillon; puis, le passant par un tamis très-serré et propre, vous avez un *lait d'amandes* que vous servez dans un vase ou dans une porcelaine.

Le lait d'avelines, de pistaches, etc., se fait de même.

CHAPITRE II.

Des Glaces et Fromages glacés.

Les glaces sont les sucs de plusieurs végétaux préparés et congelés au moyen de glace pilée et de sel, ou à défaut de sel, avec du nitre ou de la soude.

Il faut pour cela avoir des sabotières d'étain ou de fer-blanc : celles d'étain sont préférables en ce que les liqueurs qui y sont contenues, se trouvant saisies moins vîte, donnent le temps de remuer la composition, et lui procurent un moelleux qu'elle ne peut avoir dans des sabotières de fer-blanc beaucoup trop minces. Un autre inconvénient de celles-ci, c'est qu'outre que la liqueur forme contre les parois intérieures des glaçons très-gros, qu'on est obligé de casser avec une spatule ou une houlette, elle se trouve altérée par la partie saline qui entre dans la glace : elle demande plus de sucre, et n'a jamais un goût aussi suave.

Les sabotières, lorsqu'elles sont remplies des sucs propres à la saison, se mettent dans un seau à compartimens ou sans compartimens, et à un doigt de distance l'une de l'autre. Vous avez de la glace toute prête, pilée, broyée et salée, que vous jetez promptement dans le seau tout autour de chaque sabotière, jusqu'à ce qu'elles en soient couvertes.

Quand on désire que les glaces soient promptement faites,

on emploie une plus grande quantité de sel : on agite les sabotières en les tournant dans le seau, et on remue de temps en temps les liqueurs avec une houlette de fer-blanc ou avec une cuiller, afin de dissoudre les glaçons qu'elles peuvent former; car les liqueurs fortement glacées n'ont plus qu'un goût insipide.

Après que les sabotières ont été bien tournées, et les liqueurs qu'elles contiennent bien remuées et suffisamment glacées, vous couvrez les sabotières de glace et de sel pilé : plus vous augmentez la dose du sel avec la glace, plutôt les liqueurs se congèlent : vous ne les tirez du seau qu'au moment de les servir.

Pour cela, vous les dressez en pyramides dans de petits verres de cristal à anses et à pied. Vous pouvez également en servir en fromages en les mettant dans des moules de fer-blanc de forme pyramidale et à compartimens, pour éviter le mélange des diverses couleurs lorsque vous les réunissez. Vous remplissez bien le moule en le frappant légérement par intervalles; et, quand vous êtes assuré qu'il n'existe aucune cavité entre les diverses glaces que vous y faites entrer, vous retirez les morceaux de fer-blanc qui forment compartimens et qui doivent s'ôter à volonté; vous refermez les moules hermétiquement avec leurs couvercles, et les laissez dans la glace salée.

Lorsque vous voulez servir ces sortes de fromages, vous les retirez des moules en trempant ceux-ci le plus promptement possible dans de l'eau chaude sans être bouillante. Quand vous les avez bien essuyés, vous enlevez le couvercle; et, renversant le moule de ce côté sur une assiette de porcelaine, veus le retirez légérement, et le fromage doit rester bien entier.

Au lieu de tremper le moule dans l'eau, vous pouvez l'essuyer seulement avec un linge bien chauffé.

Pour donner aux glaces la figure de différens fruits, vous faites faire des moules en étain qui ressemblent aux fruits que vous désirez; ils doivent être à charnière pour s'ouvrir en deux : on y pratique un trou à la partie supérieure pour y verser la liqueur, et on bouche hermétiquement les jointures avec un mastic composé comme il suit :

Cire jaune	8 onces.
Sain-doux	5
Poix résine	4

Vous faites fondre d'abord la cire, puis y ajoutez le saindoux et la poix résine; vous remuez jusqu'à ce que le tout

soit fondu; lorsqu'il est presque froid, vous le jetez sur une table très-propre que vous avez humectée d'eau, vous pétrissez bien votre mastic et vous en servez au besoin.

Cela fait, vous mettez plusieurs de ces moules dans le seau rempli de glace et de sel, et les y remuez avec une longue spatule pendant demi-heure ou trois quarts d'heure environ, jusqu'à ce que la liqueur qu'ils contiennent soit bien congelée; ce que vous connaissez lorsque le moule commence à s'ouvrir. Vous retirez la glace du moule; et, pour lui donner la couleur de son fruit, vous vous servez d'un pinceau trempé dans une composition que nous indiquerons aux recettes qui en traiteront.

Pour avoir des fruits plus moelleux, on peut, dans ce cas, faire prendre d'abord la composition dans la sabotière; on la met en cet état dans les moules à fruits qu'on laisse dans la glace jusqu'à ce qu'on veuille les servir.

Glaces à la crême.

Lait..........	1 livre 8 onces.	Zestes d'un citron.	
Crême..............	8	Sucre.............	12 onces.

Vous mettez le tout ensemble dans une bassine sur le feu, et le faites bouillir en tournant avec la spatule, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir : aussitôt vous le retirez du feu et le passez dans un linge au-dessus d'un vase; vous le laissez refroidir et le versez ensuite dans la sabotière pour le glacer.

Il n'est pas inutile d'observer que lorsqu'on veut faire des glaces où il entre du lait et de la crême, il faut toujours prendre du lait du matin, ou de la crême formée du soir au matin : sans cette précaution le lait se caillerait; ce qu'il faut éviter.

Glaces à l'amande.

Lait..........	1 livre 8 onces.	Amandes amères......	4 onces.
Crême	8	Eau de fleur d'orange.	2
Amandes douces......	8	Sucre...............	12

Vous pelez les amandes et les pilez dans un mortier de marbre, en y versant de temps en temps quelques gouttes d'eau; lorsqu'elles sont bien pilées, vous y ajoutez l'eau de fleur d'orange, la moitié de lait, et passez le mélange à travers un linge serré fortement à deux personnes. Vous mettez le surplus du lait et la crême dans une bassine sur le feu, en remuant avec une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient assez épais; vous y versez le lait d'amandes; et, après un seul bouillon, vous retirez la bassine, et versez la composition dans un vase pour la glacer quand elle est refroidie.

Glaces à la vanille.

Lait............ 1 liv. 8 onces.	Vanille........... 4 gros.
Crême................ 8	Sucre............. 12 onces.

Vous fendez la vanille et la coupez par petits morceaux; vous la pilez avec un peu de sucre dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elle soit en poudre. Alors vous la mettez dans une bassine sur le feu avec le lait, la crême et le sucre : vous les faites bouillir jusqu'à consistance un peu épaisse. Vous passez la composition à travers un linge, et, lorsqu'elle est refroidie, vous la mettez dans des sabotières pour la glacer.

Glaces au café.

Lait............ 1 liv. 8 onces.	Café moka......... 5 onces.
Crême................ 8	Sucre............. 12

Vous torréfiez le café, et, lorsqu'il a acquis une belle couleur de cannelle, vous le réduisez en poudre. Vous mettez dans une bassine sur le feu le lait, la crême et le sucre, que vous remuez avec la spatule, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe : alors vous le versez sur le café que vous avez mis dans un vase; vous le remuez avec une cuiller, et le couvrez bien. Lorsqu'il est refroidi, vous le passez par un linge, et en faites une glace.

Glaces au chocolat.

Lait............ 1 liv. 8 onces.	Chocolat râpé....... 6 onces.
Crême................ 8 onces.	Sucre.............. 8

Mettez le tout dans une bassine sur le feu, en remuant avec une spatule; lorsque la composition a suffisamment bouilli et qu'elle est assez épaisse, vous la versez dans un vase de faïence ou de terre vernissée; vous l'y laissez refroidir, et la glacez.

Glaces à la pistache.

Lait............ 1 liv. 8 onces.	Râpure d'un citron.
Crême................ 8	Sucre............. 12 onces.
Pistaches............. 6	

Vous échaudez les pistaches, et, après les avoir mondées de leurs enveloppes, vous les pilez dans un mortier de marbre, y ajoutant par intervalles un peu de lait pour les empêcher de se tourner en huile. Lorsqu'elles sont en pâte très-fine, vous les délayez avec moitié du lait et passez au travers un linge serré fortement; ou vous les mettez à la presse. Vous réunissez dans une bassine sur le feu le surplus du lait, la crême, la râpure de citron et le sucre, vous remuez jusqu'à consistance suffisante : alors vous ajoutez le lait de pis-

taches, et, après un bouillon, vous passez le mélange à travers un tamis. Lorsqu'il est refroidi, vous y ajoutez un peu de décoction d'épinards fortement colorée, pour donner à la glace une couleur verte, qui est celle des pistaches; vous la mettez dans une sabotière, et la glacez.

Glaces au zéphyr.

Lait............	1 liv. 8 onces.	Râpure d'un cédrat.	
Crême...............	8	Râpure d'une orange.	
Eau doub. de fl. d'orange.	2 cuill.	Vanille............	1 gousse.
Râpure d'un citron.		Sucre..............	12 onces.

Vous râpez les fruits, et, après avoir coupé la vanille par petits morceaux, vous faites bouillir le tout ensemble, en remuant jusqu'à ce qu'il soit assez épais. Lorsqu'il est refroidi, vous le glacez.

Glaces au cédrat.

Lait............	1 liv. 8 onces.	Trois cédrats.	
Crême...............	8	Sucre..............	12 onces.

Vous râpez les cédrats et les mettez dans une bassine sur le feu avec le lait, la crême et le sucre, en remuant jusqu'à ce que le mélange, en bouillant, commence à s'épaissir; vous le passez à travers un tamis propre au-dessus d'une terrine, et, lorsqu'il est refroidi, vous le mettez dans la sabotière pour en faire des glaces.

Vous pouvez mettre cette composition en fromages ou en fruits, en prenant des moules dont nous avons parlé, qui en aient la figure, et en suivant les procédés que nous avons indiqués; vous lui donnez la couleur du fruit, en posant légérement dessus un petit pinceau trempé dans une forte décoction de safran.

Glaces à l'ananas.

Six ananas.
Huit citrons.
Sucre.............................. 8 onces.

Vous râpez la superficie des ananas sur un morceau de sucre, d'où vous l'enlevez avec un couteau, à mesure qu'elle s'y attache, et la recevez dans une assiette; vous coupez ensuite les fruits par moitié et en exprimez le jus, ainsi que celui des citrons. Vous faites fondre le sucre, avec trois demi-setiers d'eau, dans une bassine sur le feu; lorsqu'il est refroidi, vous y mêlez la râpure des ananas, leur suc exprimé et celui des citrons; vous mettez la composition dans la sabotière, et la glacez.

Si vous voulez conserver la forme des ananas, vous faites faire des moules, ainsi que nous l'avons dit.

Glaces à l'orange.

Vingt oranges.
Râpure de quatre oranges.
Sucre........................ 8 onces.

Choisissez de belles oranges de Portugal dont l'intérieur soit d'un beau rouge; vous en enlevez l'écorce et les coupez en quartiers pour en ôter le cœur; vous les broyez avec la râpure dans un mortier de marbre, et, les enveloppant dans un linge, vous les soumettez à la presse. Quand tout le jus en est extrait, vous le mêlez avec le sucre, que vous avez fait fondre dans une chopine d'eau, et mettez le tout dans une sabotière pour en former des glaces, ou dans le moule à fromage, ou dans un de ceux qui imitent l'orange; et, pour donner la couleur de ce fruit, vous prendrez un peu de jaune liquide delayé avec un peu de carmin, vous y trempez légérement un pinceau, et l'appliquez sur la glace, en la sortant du moule.

Vous faites de même les glaces au citron.

Glaces à l'abricot.

Trente abricots.
Sucre........................ 8 onces.

Choisissez de beaux abricots en plein vent et bien mûrs; vous en ôtez les noyaux, et, après les avoir coupés par morceaux, vous les mettez dans une petite bassine, avec une chopine d'eau, sur le feu; après un bouillon, vous les versez sur un tamis propre au-dessus d'une terrine; vous en faites sortir toute la pulpe, à laquelle vous réunissez le sucre fondu dans de l'eau. Lorsque ce mélange est fait, vous le glacez.

Si vous voulez en faire en abricots, vous introduisez dans le moule, et au milieu de la pulpe, une amande d'abricot, et, lorsqu'ils sont glacés, vous y passez un pinceau fin imprégné de jaune liquide, et vous vous servez de carmin liquide pour former les nuances.

Vous faites vos glaces aux pêches de la même manière, si ce n'est que vous y mettez un peu plus de sucre, et, lorsque vous voulez imiter ce fruit avec son duvet, vous le mettez dans un vase couvert, que vous entourez de glace de tous cotés.

Glaces à la pomme.

Vingt pommes de reinette.
Deux citrons.
Sucre........................ 12 onces.

Choisissez de très-belles pommes, que vous coupez par

quartiers pour en enlever le cœur; vous les pilez et les mettez ensuite dans la bassine, avec une chopine d'eau, sur le feu; vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en pâte; alors vous les jetez dans un tamis au-dessus d'un vase; vous les pressez pour en extraire la pulpe à laquelle vous ajoutez le sucre, soit en poudre; soit en sirop; vous les incorporez bien, et quand le mélange est refroidi, vous y exprimez le jus des citrons, et faites vos glaces.

Si vous voulez en faire en pommes, vous mettez dans la composition un peu de jaune de safran, avec une décoction d'épinards; et, pour imiter les nuances des pommes, vous y passez un petit pinceau trempé dans un peu de carmin liquide, et un peu de rouge.

Glaces à la poire.

Trente poires de beurré.
Trois citrons.
Sucre.................................. 8 onces.

Vous prenez vos poires presque mûres, vous les coupez par quartiers, en enlevez la peau et le cœur, et les mettez avec de l'eau dans une bassine sur le feu pour en former une pâte; vous en exprimez la pulpe à travers un tamis très-serré, et, après y avoir ajouté le jus des citrons, vous les glacez.

Vous en formez des poires, si vous le voulez; vous leur donnez la couleur verte avec une décoction d'épinards très-colorée, et imitez les autres nuances données par la nature aux différentes espèces, avec différentes couleurs appropriées.

Glaces à la fraise.

Fraises	2 liv. 8 onces.	Eau............	1 chopine.
Groseilles rouges ...	8	Sucre	1 livre.

Vous écrasez les fraises et les groseilles dans un tamis pour séparer les pepins de la pulpe, que vous recevez dans une terrine; ensuite vous versez l'eau sur le marc que vous pressez, et la recevez dans le même vase. Vous faites fondre le sucre avec un peu d'eau sur le feu; vous le réunissez à la pulpe, et mettez le tout dans la sabotière ou dans des moules qui imitent la fraise.

Glaces à la groseille.

Groseilles	2 liv. 8 onces.	Eau.........	1 liv. 8 onces.
Cerises	1	Sucre	1

Vous choisissez des groseilles bien mûres, et les égrenez; vous ôtez les noyaux et les queues aux cerises, et écrasez l'un et l'autre de ces fruits sur un tamis pour en avoir la pulpe;

vous versez l'eau sur le marc, en pressant un peu; et, lorsque votre sucre est ou fondu ou en sirop, vous faites le mélange que vous mettez dans des sabotières, dans des moules à fromages ou à fruits.

Glaces à la cerise.

Cerises.	4 livres.	Eau.	1 livre.
Groseilles.	4 onces.	Sucre.	1

Mêmes procédés que ci-dessus.

Glaces à la framboise.

Framboises.	2 livres.	Cerises	4 onces.
Fraises	4 onces.	Eau.	1 liv. 8
Groseilles.	4	Sucre.	1

Vous choisissez tous les fruits bien mûrs et les écrasez pour en avoir la pulpe, à laquelle vous réunissez le sucre fondu ou en sirop; vous mettez le mélange dans la sabotière et formez vos glaces.

Glaces au verjus.

Verjus égrené.	2 livres.	Eau.	1 pinte.
Quatre citrons.		Sucre.	1 liv.

Vous broyez bien le verjus dans un mortier de marbre, vous y ajoutez l'eau et passez à travers un linge serré fortement; vous mettez le marc à la presse, et, réunissant les liqueurs, vous y ajoutez le sucre que vous remuez jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu, et vous formez vos glaces.

Glaces à l'épine-vinette.

Épine-vinette.	1 liv. 8 onces.
Eau.	3 liv.
Sucre.	1 liv. 4 onces.

Vous égrenez l'épine-vinette, qui doit être bien mûre; vous la mettez dans une bassine avec l'eau et le sucre; vous lui donnez quelques bouillons pour la faire crever; vous la versez dans une terrine; et, lorsqu'elle est refroidie, vous la passez à travers un linge bien serré, et la glacez.

Glaces à la grenade.

Douze grenades.		Eau.	2 pintes.
Gelée de groseilles. . .	4 onces.	Sucre.	1 liv. 4 onces.

Vous prenez des grenades dont les grains soient bien rouges, vous les broyez dans un mortier de marbre, en y ajoutant la gelée de groseilles et le sucre en poudre. Quand le tout est bien broyé et incorporé, vous y versez l'eau en remuant le mélange, que vous passez par un linge serré fortement, et que vous glacez.

Glaces à la tubéreuse.

Tubéreuse.	12 onces.
Eau.	2 pintes
Sucre.	12 onces.

Vous supprimez les feuilles de la tubéreuse, et mettez les fleurs dans un vase que vous fermez. Vous faites fondre le sucre sans faire bouillir l'eau : lorsqu'il n'est plus que tiède, vous le versez sur les fleurs et les laissez infuser pendant quatre heures, en remuant de temps en temps le vase; vous passez à travers un linge serré, et mettez la liqueur dans la sabotière pour former vos glaces.

Glaces au jasmin.

Jasmin d'Espagne.	6 onces.
Eau.	2 pintes.
Sucre.	12 onces.

Mêmes procédés que ci-dessus.

Glaces à la violette.

Fleurs de violettes. . .	8 onces.	Eau.	2 pintes.
Iris en poudre.	1	Sucre.	12 onces.

Vous contusez les violettes dans le mortier de marbre, et les mettez dans un vase avec l'iris de Florence. Vous faites fondre le sucre avec l'eau; et, quand elle bout, vous le versez sur vos fleurs, ayant soin de fermer le vase hermétiquement; vous les laissez en infusion psndant quatre heures; et, après avoir passé la liqueur, vous la glacez.

Les glaces au thé se font de la même manière, en mettant quatre gros de thé pour les autres quantités ci-dessus.

Glaces à la fleur d'orange.

Fleurs d'orange.	8 onces
Eau.	2 pintes.
Sucre.	12 onces.

Vous faites fondre le sucre avec l'eau, et versez la décoction bouillante sur la fleur d'orange que vous avez mise dans nn vase que vous fermez bien : vous la laissez infuser pendant six heures; vous passez la liqueur et la glacez.

Glaces à la jonquille.

Fleurs de jonquille.	8 onces.
Eau.	2 pintes.
Sucre.	12 onces.

Mêmes procédés que ci-dessus.

Glaces à la rose muscate.

Roses muscates.	12 onces.
Eau.	2 pintes.
Sucre.	12 onces.

Mêmes procédés que ci-dessus.

Glaces à l'œillet.

Œillet.	1 livre.
Eau.	2 pintes.
Sucre.	12 onces.

Vous choisissez des œillets d'un beau rose ; vous les épluchez et en séparez les onglets ; vous les mettez dans un vase et y versez le sucre fondu lorsqu'il bout. Après une infusion de quatre heures, vous passez la liqueur et la glacez.

On peut faire des glaces en hiver avec différentes eaux et des aromates ; mais elles ne sont jamais aussi agréables que celles faites avec les fruits et fleurs dans leur saison.

Glaces au marasquin.

Lait.	2 pintes.	Marasqnin de Zara.	1 chopine.
Crême.	1 chopine.	Sucre suraffiné. . .	1 livre.
Six blancs d'œufs.			

Vous prenez du lait du matin et de la crême bien douce, vous mettez le tout avec le sucre concassé dans une bassine que vous posez sur le feu ; vous remuez le mélange avec la spatule jusqu'à ce qu'il ait pris une couple de bouillons ; alors vous le passez à travers un tamis de crin ; vous fouettez les blancs d'œufs, et, lorsqu'ils sont en neige, vous y versez votre premier mélange en continuant d'agiter le tout jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé ; vous y ajoutez ensuite le marasquin, et mettez la composition dans la sabotière pour glacer.

Autres glaces au marasquin.

Huit citrons.		Six blancs d'œufs.	
Eau de fontaine.	1 pinte et demie.	Sucre.	8 onces.
Marasquin de Zara.	1 chopine.		

Vous zestez vos citrons le plus mince possible ; vous mettez les zestes dans l'eau pendant une couple d'heures pour lui en communiquer le goût ; vous coupez ensuite par moitié la pulpe des citrons et en exprimez le suc que vous réunissez à l'eau avec le sucre concassé. Vous remuez le tout avec une spatule ou cuiller ; et, lorsque le sucre est bien fondu, vous passez le mélange au travers d'un linge blanc, puis vous opérez pour le reste comme dans la recette précédente.

On peut aussi faire des glaces par le procédé de madame

Amphoux. Alors, au lieu de marasquin, vous employez même quantité de toute autre liqueur.

Glaces au vin de Champagne.

Six citrons.		Quatre blancs d'œufs.	
Eau de fontaine. . . .	1 pinte.	Sucre.	8 onces.
Vin de Champagne. . .	1		

Mêmes procédés que ci-dessus.

Vous faites de même les glaces aux vins muscat, d'Espagne, de Malaga, de Madère, d'Arbois, de la Côte-Rôtie, et en général avec tous les vins blancs de liqueur.

CHAPITRE III.

Des Dentifrices.

On trouvera réunies sous ce titre diverses compositions qui ont la propriété de nettoyer, blanchir et conserver les dents. On fait usage assez ordinairement de poudre et d'opiats composés avec des matières incapables d'en attaquer l'émail. Pour cela, on a des petites brosses ou des racines, ou des éponges préparées, qu'on mouille pour que la poudre ou opiat puisse s'y attacher, et on s'en frotte les dents; ensuite on se lave la bouche avec un peu d'eau-de-vie de Gayac ou d'un élixir approprié, étendu dans de l'eau; ceux-ci en même temps fortifient les gencives. Au moyen de ces précautions on préviendra les douleurs horribles de dents qui sont la suite de leur mal-propreté et de l'amas de tartre qui s'y forme et les ronge.

Préparation des racines pour les dents.

Vous choisissez des racines de guimauve de moyenne grosseur, droites et unies, vous les coupez de la longueur de cinq ou six pouces, et les faites sécher au soleil ou à l'étuve à un feu doux, jusqu'à ce qu'elles ne contiennent plus d'humidité; ôtez-en ensuite la surpeau avec une râpe ou lime, et coupez-les à chaque bout environ d'un demi-pouce, avec la lame d'un canif que vous tournez en tous sens pour leur faire prendre la forme d'un pinceau, puis colorez-les en rouge avec une teinture préparée de la manière suivante:

Huile d'olive........	8 livres.	Girofle..............	2 onces.
Eau commune.......	8 onces.	Cannelle............	2
Orcanette............	1 livre.	Iris de Florence......	2
Sassafras............	2 onces.	Santal citrin.........	2

Vous mettez dans un vaisseau de terre vernissée l'huile, l'eau, l'orcanette, sur un petit feu de charbon; vous faites bouillir le mélange doucement pendant un qart d'heure, puis le retirez. Lorsqu'il est refroidi, vous enlevez avec l'écumoire l'orcanette, qui a coloré l'huile en rouge, et y ajoutez les autres substances concassées, puis remettez le vaisseau sur les cendres chaudes pendant trois heures : au bout de ce temps; vous y mettez des racines de guimauve, que vous y laissez également l'espace de trois heures, en les remuant souvent; vous réitérez cette opération pendant dix jours; alors vous retirez les racines de l'huile, vous les essuyez bien avec un linge, en remettez de nouvelles, et opérez ainsi jusqu'à ce que toute la teinture soit employée. Vous enduisez ensuite vos racines avec la mixtion suivante :

Sang-dragon en larmes.	8 onces.
Gomme laque en poudre.	4
Esprit de vin rectifié.	2 livres.

Mettez ces substances dans un matras assez grand pour que ces quantités ne l'emplissent qu'à moitié; vous le bouchez exactement, le mettez au bain-marie pendant vingt-quatre heures, en agitant le vaisseau de temps en temps : vous le retirez du feu; et, lorsque le mélange est refroidi, vous en frottez les racines avec un petit pinceau, ce qui les enduit d'un beau vernis.

Préparation des éponges pour les dents.

Vous prenez des éponges très-fines; vous les lavez dans plusieurs eaux en les frottant dans les mains pour en faire sortir les corps étrangers qu'elles peuvent contenir à l'intérieur; vous les mettez sécher au soleil et les coupez en petites boules de la grosseur d'un œuf de poule, puis vous les teignez en rouge comme les racines, excepté que vous n'y mettez point de couche de vernis.

Poudre dentifrice.

Corail................	6 onces.	Girofle...............	1 once.
Biscuit de mer.......	4	Cannelle fine.........	4 gros.
Pierre-ponce préparée.	3		

Vous pilez le tout ensemble dans un mortier de fonte, et en formez une poudre que vous passez au tamis de soie, et que vous enfermez dans de petites boîtes rondes.

Autre poudre.

Pierre-ponce préparée.	6 onces.	Myrrhe.	1 once.
Corail rouge préparé. .	6	Girofle.	1
Sang-dragon.	3	Cannelle.	1
Yeux d'écrevisses. . . .	2		

Vous en formez une poudre comme la première.

Opiat pour les dents.

Laque rose..	4 onces.	Girofle..	2 gros.
Rose alumine.. . . .	2	Cannelle.	1
Sang-dragon.	2	Miel de Narbonne. . .	6 onces.
Myrrhe.	1	Eau doub. de fl. d'orang.	4
Yeux d'écrevisses. . .	4	Sirop de mûres. . . .	8
Iris..	2	Huile essentielle de girofle..	15 gout.
Corail rouge.	2		

Pilez toutes les substances sèches ensemble, et en formez une poudre que vous passez au tamis de soie. Faites bouillir doucement, pendant un petit quart d'heure, le miel avec l'eau de fleur d'orange et l'écumez bien; vous le retirez du feu, le laissez refroidir, alors vous y ajoutez le sirop de mûres et l'huile essentielle de girofle; vous incorporez bien la poudre ci-dessus, et formez du tout un opiat que vous mettez en petits pots.

Opiat d'Angleterre pour les dents.

Yeux d'écrevisses. . .	1 livres.	Sang-dragon. . . .	1 once.
Porcelaine fine. . . .	2	Cannelle..	4 gros.
Laque fine.	4 onces.	Ambre.	15 grains.
Girofle..	1	Musc.	12
Coriandre.	1		

Vous formez du tout une poudre passée au tamis de soie, dont vous composez un opiat, en la délayant avec suffisante quantité de sirop de capillaire.

On peut rendre liquide par ce moyen toutes les poudres dentifrices.

Eau-de-vie de Gayac.

Eau-de-vie.	1 pinte
Gayac.	2 onc. 4 gros
Zestes d'un citron.	

Vous mettez infuser pendant quinze jours dans l'eau-de-vie le gayac avec les zestes; vous remuez le vaisseau de temps en temps, puis filtrez la liqueur.

Eau pour les gencives.

Cresson d'eau.	8 onces.	Girofle.	2 onces.
Cochlearia.	2 livres.	Racine de pyrèthre. .	1 gros.
Zestes de citron. . . .	1 once.	Eau-de-vie.	8 pint.

Vous coupez grossièrement les plantes et les zestes, vous

concassez les aromates et les racines, et mettez le tout dans un matras, avec l'eau-de-vie, infuser pendant sept ou huit jours, en agitant le mélange souvent, puis le distillez au bain-marie pour retirer une pinte et demie de liqueur spiritueuse.

Cette eau est très-bonne pour les gencives et contre le scorbut; on s'en gargarise la bouche, soit seule, soit mêlée avec de l'eau.

Elixir pour les dents.

Racine de pyrèthre. . .	2 gros.	Girofle.	1 gros.
Cannelle.	1	Huile ess. de romarin.	12 gout.
Gayac.	1	*Id.* de bergamote. . . .	12
Deux muscades.		Esprit de vin.	1 chop.

Vous concassez les aromates et la pyrèthre; vous les mettez, avec l'esprit de vin, dans un matras, infuser sept à huit jours; vous filtrez la liqueur et la mettez dans des flacons.

Teinture de Greenough pour les dents.

Benjoin.	2 gros.	Girofle..	1 gros.
Myrrhe..	2	Esprit de vin.	1 pinte.
Cochlearia.	4 onc.	Bon vin blanc..	1
Cannelle.	1 gros.		

Vous mettez infuser les cinq premières substances dans l'esprit de vin pendant huit à dix jours, en agitant le matras par intervalles; vous passez la liqueur au travers d'un linge que vous serrez fortement : alors vous ajoutez le vin blanc.

Vous colorez cette liqueur en rouge avec deux gros de cochenille, six grains de crême de tartre et autant d'alun, que vous pilez ensemble au mortier de marbre, en y ajoutant un peu de la liqueur ci-dessus; vous y mêlez cette teinture, et filtrez le tout au papier Joseph.

CHAPITRE IV.

Des Pommades et Cosmétiques.

Les pommades sont des compositions dont on fait usage pour entretenir les cheveux et y fixer la poudre, et les cosmétiques servent à nourrir la peau, la blanchir et en relever l'éclat.

Préparation de la graisse pour les pommades en bâton.

Vous prenez une quantité quelconque de graisse de mouton ou de bœuf bien fraîche et sans odeur d'herbe; vous en

séparez la membrane adipeuse qui est à la surface, vous coupez la graisse par petits morceaux, et, la lavant dans plusieurs eaux fraîches, vous en séparez le sang caillé; vous la pilez bien dans un mortier de marbre, vous égouttez l'eau à mesure qu'elle en rend, et la réduisez en pâte; car plus la graisse est pilée, moins on éprouve de déchet : vous la faites fondre dans une bassine, observant de bien la remuer et de l'écumer : lorsqu'elle ne rend plus d'écume, vous la videz toute chaude dans une terrine, en la passant à travers un linge avec expression. Quand elle est bien refroidie et durcie, vous faites en sorte d'enlever le pain que forme la graisse le plus entier possible, en passant un couteau à l'entour; vous séparez la couche non inhérente à la partie inférieure du pain, et remettez la graisse fondre de nouveau, en versant d'abord un demi-verre d'eau de fleur d'orange dans la bassine ou chaudière, pour que la graisse ne brûle pas; vous la remuez avec la spatule jusqu'à ce qu'elle prenne une petite ébullition; alors vous la versez dans une terrine en la passant à travers un linge serré; et, quand le pain est bien figé, vous l'enlevez le plus entier possible.

Préparation de la panne de porc pour la pommade liquide.

Il est essentiel de commencer par en séparer les parties étrangères, comme la pellicule qui en recouvre la surface, et d'enlever le sang caillé en lavant la graisse dans plusieurs eaux, jusqu'à ce que la graisse en sorte sans couleur; vous la coupez par morceaux et la mettez dans une bassine, en la remuant et l'écumant lorsqu'elle bout. Quand elle est parfaitement claire, vous la versez dans des pots de terre vernissée, en la passant à travers un linge. Vous faites refondre les portions de graisse qui ne sont point liquéfiées à la première opération, en y ajoutant un peu d'eau; et, lorsque cette graisse est fondue comme la précédente, vous la coulez de la même manière. Vous continuez ainsi jusqu'à ce que toute la graisse soit fondue et qu'il n'en reste plus que quelques membranes séchées et rôties, que vous exprimez fortement à la dernière opération. Comme cette dernière portion de graisse est fondue et colorée, vous la mettez à part pour ne l'employer que dans des occasions où l'extrême blancheur n'est pas de rigueur. Vous versez la graisse toute chaude dans des vases de faïence où vous la laissez figer. Lorsque vous la retirez des pots, vous enlevez la couche qui est à la partie inférieure, et qui est toujours moins pure.

Pour former un bon corps de pommade liquide, il faut deux parties de graisse de porc, une de graisse de mouton

et l'autre de bœuf; et, lorsqu'on la veut d'une extrême blancheur, on ne met qu'une portion de graisse de porc, une de bœuf, deux de mouton, et une once de cire blanche par livre de graisse.

Pommade liquide commune.

Lorsque la graisse est fondue et coulée dans un vase de faïence ou de terre vernissée, vous la remuez avec une spatule ou un fouet d'osier, et la battez bien; lorsqu'elle est assez blanche et qu'elle est presque froide, vous lui donnez le parfum que vous désirez en ajoutant de l'essence ou de bergamote, ou de citron, ou de cédrat, etc.; vous incorporez bien l'essence avec la graisse en agitant le mélange, et vous mettez ensuite votre pommade dans des pots de faïence. Si vous préparez cette pommade dans un temps chaud, il est nécessaire de vous mettre dans un endroit frais.

Pommade commune en bâton.

Vous prenez de la graisse préparée et figée que vous faites fondre au bain-marie : cela fait, vous la retirez et la remuez par intervalles avec une spatule jusqu'à ce qu'elle commence à se figer; alors vous y ajoutez une essence quelconque que vous y incorporez bien; ensuite vous coulez votre pommade dans des moules de fer-blanc, rangés à la file, et d'une capacité proportionnée au poids que vous voulez donner aux bâtons de pommade; lorsqu'ils sont refroidis, vous les retirez et les enveloppez dans du papier blanc.

Toutes les pommades communes en bâton se font de même; elles prennent ordinairement le nom de l'essence qu'on y fait entrer.

Pommade fine à la rose.

Vous prenez de la graisse préparée pour le genre de pommade que vous devez faire, soit en bâton, soit liquide, vous la faites fondre au bain-marie d'étain, et y ajoutez même poids de fleurs de roses récentes qui doivent y nager; et, après avoir laissé le tout quatre heures au bain-marie, vous le passez à travers un linge très-fort, et mettez le marc à la presse. Lorsque vous en avez extrait toute la graisse qui pouvait y être contenue, vous la rejetez comme inutile : vous remettez de nouveau cette graisse dans le même vaisseau avec même quantité de roses que la première fois, et réitérez ainsi cinq ou six fois pour former un corps de pommade double. Vous l'exposez dans un endroit frais et l'y laissez figer.

Quelques jours après, vous la faites fondre encore au

bain-marie à une chaleur très-douce, vous la coulez dans les moules ou la mettez en pots.

Lorsque vous voulez donner une couleur brune à la pommade, vous faites fondre du chocolat sans sucre que vous ajoutez à la graisse.

Les pommades à la fleur d'orange, au jasmin, à la jonquille, à la tubéreuse, à la lavande, et généralement à toute espèce de fleurs odorantes, se font de la même manière; mais elles ne se fondent une seconde fois que lorsqu'on veut y faire entrer des essences odoriférantes; elles se mettent en pots avec la spatule.

Pour avoir des pommades de plusieurs prix, vous diminuez la qualité de celle-ci en l'étendant avec des corps de pommade sans odeur.

Pommade à l'œillet.

Vous faites fondre au bain-marie douze livres de graisse, où est entré un tiers de graisse de bœuf et un tiers de celle de mouton; vous la retirez du bain-marie; et, lorsqu'elle commence à se figer, vous y ajoutez cinq onces d'huile de girofle et autant d'essence du même; vous incorporez bien le tout avec la graisse, et mettez la pommade dans des pots.

Pommade à l'orange.

Dans la même quantité de graisse fondue, vous mettez dix-huit onces de bonne essence d'orange, et suivez les mêmes procédés que ci-dessus.

Les pommades au limon, à la bergamote, au citron, au cédrat, se font de la même manière, en employant toujours de bonne huile essentielle.

Pommade à la vanille.

Prenez huit livres de graisse préparée, moitié graisse de porc et un quart en graisse de bœuf, et autant de graisse de mouton; vous la faites fondre dans un bain-marie; et, quand après l'avoir retirée du feu elle n'est plus que tiède, vous y mettez cinq onces de vanille en poudre, et quatre onces d'esprit double de vanille que vous y incorporez bien avec la spatule; et, pour lui donner la couleur, vous y mêlez du chocolat sans sucre, après l'avoir fait fondre; et vous mettez ensuite la pommade dans les pots.

Pommade à l'ambre.

Avec la même quantité de graisse préparée fondue, et presque refroidie, vous mettez deux gros d'ambre, quatre gros

d'essence d'ambre, six grains de musc et trois onces de grains d'ambrette en poudre; vous incorporez bien le tout, et en formez un mélange exact, puis vous mettez la pommade dans les pots.

La pommade au musc se fait en mettant même quantité de musc qu'il y a d'ambre dans cette recette et avec les mêmes ingrédiens.

Pommade au bouquet.

Pommade au jasmin. .	1 livres.	Pommade à la fleur d'or.	1 livres.
à la rose. .	1	à la tubéreuse.	1

Vous mêlez ces pommades ensemble et les faites fondre au bain-marie, en remuant avec la spatule; lorsqu'elles sont fondues, vous coulez le mélange dans des pots, et vous avez une excellente pommade au bouquet.

Pommade à l'héliotrope.

Vous prenez les mêmes pommades que ci-dessus, vous les faites fondre; et, quand elles sont presque figées, vous y ajoutez une once de vanille en poudre. La pommade à l'héliotrope faite ainsi supplée à la fleur, au point de s'y tromper.

Pommade à la maréchale.

Prenez six livres de graisse préparée, que vous faites fondre; lorsqu'elle commence à se figer hors du feu, vous y mêlez quatre onces de bon girofle en poudre, huit grains d'ambre, quatre grains de musc, un gros de néroli, et vous mettez la pommade en pots.

Pommade au pot-pourri.

Dans la même quantité de graisse vous ajoutez deux onces de bonne essence de bergamote, deux onces de baume du Pérou, quatre gros de néroli, douze grains d'ambre, demi-livre de chacune des pommades au jasmin, à la jonquille, à la tubéreuse; vous mêlez le tout avec la spatule, et mettez la pommade dans des pots.

Pommade à la franchipane.

Vous prenez huit livres de graisse préparée, vous la faites fondre au bain-marie, la retirez du feu; et, lorsqu'elle commence à se figer, vous y ajoutez deux onces d'essence de bergamote, une once de néroli, quatre gros de poudre de muscade, une once de benjoin en poudre, quatre gros de baume du Pérou, huit grains d'ambre et huit grains de musc; vous faites un mélange exact dont vous composez votre pommade que vous mettez en pots.

Pommade à la duchesse.

Pommade à la rose. . .	4 livres.	Graisse de bœuf.	8 onces.
Pommade à la fleur d'orange.	3	Essence de bergamote.	4 gros.
Graisse de porc.	1	Esssence de girofle. . .	1
Graisse de mouton. . . .	8 onces.	Ambre.	4 grains.
		Musc.	4

Vous faites fondre les graisses au bain-marie ; et, lorsqu'elles commencent à se figer, vous y ajoutez les aromates et mettez la pommade dans des pots.

Pommade à la sultane.

Pommade à la rose. . .	2 livres.	Pommade à la jonquille.	2 livres.
à la fleur d'or.	2	Cannelle en poudre. .	4 gros.
au jasmin. . .	2	Ambre.	6 grains.
à la tubéreuse.	2	Musc.	6

Mêmes procédés que ci-dessus.

Pommade à la péruvienne.

Graisse préparée	6 livres	Huile de girofle. . .	4 gros.
Essence d'orange. . . .	2 onces.	Ambre.	12 grains.
Néroli.	4 gros.	Musc.	12

Lorsque la graisse, après avoir été fondue au bain-marie, commence à se figer, vous ajoutez les aromates que vous y incorporez bien.

Pommade à la nompareille.

Pommade à la rose. .	4 livres.	Huile de girofle. . .	1 gros.
au jasmin. . .	1	Néroli.	1
à la jonquille.	1	Musc.	12 grains.
Essence de bergamote.	1 gros.		

Mêmes procédés que ci-dessus.

Pommade à la moelle de bœuf.

Moelle de bœuf. . .	2 livres.	Cire jaune.	1 onces.
Pommade à la fl. d'or.	12 onces.	Essence de bergamote.	1

Vous faites fondre la moelle et la passez à travers un linge propre ; lorsqu'elle est un peu refroidie, vous y ajoutez la pommade de fleur d'orange, en remuant bien avec la spatule jusqu'à ce que tout soit bien fondu; ensuite vous y mettez l'essence de bergamote et la cire jaune que vous avez fait fondre à part. Si vous ne trouviez pas la pommade assez jaune, vous y ajouteriez un peu de roucou, puis vous la mettez dans des pots.

Pommade de concombres, pour la peau.

Graisse de porc. . .	2 livres.	Pommes de reinette. .	1 livres.
Concombres.	3	Lait de vache.	1
Melons bien mûrs. .	3		

Vous coupez par morceaux la chair des melons, des concombres et des pommes dont vous avez séparé la peau ; vous les mettez au bain-marie avec la graisse et le lait, et vous faites chauffer le mélange pendant dix heures, après quoi vous le mettez à la presse ; vous laissez figer la pommade dans un endroit frais, vous la versez sur un tamis pour égoutter l'eau qui en sort, et vous la lavez ensuite dans plusieurs eaux fraîches, jusqu'à ce que la dernière en sorte sans couleur. Vous faites fondre encore deux fois cette pommade au bain-marie afin de faire sortir toute humidité de la graisse et l'empêcher de moisir, et vous la conservez ensuite dans des pots.

Cette pommade nourrit et adoucit la peau en l'entretenant dans un état de souplesse et de fraîcheur.

Pommade de limaçons.

Graisse de porc. . . .	2 livres.	Blanc de baleine. . . .	1 onces.
Graisse de mouton. . .	4 onces.	Limaçons.	8
Racine de guimauve séc.	4 gros.		

Vous faites fondre la graisse au bain-marie ; vous coupez la guimauve par petits morceaux, et vous pilez les limaçons, ensuite vous formez du tout un mélange en remuant bien avec la spatule, et le laissez quatre heures au bain-marie ; vous le passez à travers un linge avec expression. Quand la pommade est presque froide, vous la battez bien pour la faire blanchir, en ajoutant quatre gros d'essence de citron ou de bergamote.

Cette pommade maintient la peau dans un grand état de fraîcheur.

Pommade pour enlever les boutons du visage.

Huile d'amandes douces préparée sans feu. .	6 onces.	Cire vierge.	4 gros.
		Blanc de baleine. . . .	3

Vous faites fondre la cire au bain-marie dans un vase d'argent, vous y ajoutez l'huile d'amandes douces et le blanc de baleine. Quand le tout est fondu, vous retirez le mélange de dessus le feu ; et, lorsqu'il n'est plus que tiède, vous y ajoutez six à huit onces d'eau double de roses et battez bien le tout jusqu'à ce que la pommade soit devenue très-blanche, et vous la mettez dans des pots. L'eau de rose qui couvre cette pommade sert à la conserver et à lui donner de l'odeur.

Cette pommade, outre qu'elle enlève les boutons du visage, a encore l'avantage de préserver la peau des dames qui font usage de rouge, des altérations qu'y occasionne celui-ci lorsqu'il est fait avec le carmin.

Pommade pour les lèvres.

Huile d'amandes douc. 8 onces.	Ecorce de rac. d'orcanette. 2 gros.
Cire vierge. 3	Essence de rose. . . . . 6 gout.

Vous faites fondre au bain-marie la cire avec l'huile et l'orcanette mêlées ensemble; vous passez la pommade au travers d'un linge fin, et la battez bien dans un mortier de marbre en y ajoutant l'essence de rose, puis vous la serrez dans de petites boîtes ou de petits pots.

Cette pommade est bonne pour les gerçures des lèvres et pour les crevasses des mains et du sein.

Quelques parfumeurs se remplacent par de la pommade à la rose, qui n'a pas les mêmes vertus.

Pâte cosmétique d'amandes à la rose.

Amandes douces. . . . 3 livres.	Mie de pain. . . . . . 4 onces.
Amandes amères. . . . 3	Lait. . . . . 2 pintes.
Quinze jaunes d'œufs cuits.	Esprit de rose. . . . . 1 chop.
Borax. . . . . 4 onces.	

Vous pelez les amandes et les pilez au mortier de marbre en ajoutant par intervalles un peu de lait; quand elles sont en pâte fine, vous les broyez sur la pierre; vous les remettez dans le mortier de marbre, vous y faites entrer le surplus du lait peu à peu en agitant avec le pilon, et y incorporez le borax en poudre et la mie de pain; vous mettez cette pâte sur le feu et remuez avec la spatule jusqu'à ce qu'elle soit cuite, ce que vous connoîtrez lorsqu'elle se séparera et ne tiendra plus à la bassine; alors vous la mettez dans un vase de faïence ou de terre vernissée. Lorsqu'elle commence à se refroidir, vous y versez l'esprit de rose en délayant bien, et vous serrez votre pâte dans des pots.

Vous faites de même les autres pâtes d'amandes liquides, en employant même quantité de l'esprit ou huile essentielle que vous désirez, savoir :

A la fleur d'orange.	Au jasmin.
A la tubéreuse.	A la jonquille.
Au réséda.	A la bergamote.
Au citron.	A l'orange.
A la vanille.	

Poudre cosmétique d'amandes.

Pains d'amandes douces. 3 livres.	Blanc de baleine. . . . 6 gros.
Pains d'amandes amères. 3	Iris de Flor. en poudre. 4 onces.
Borax en poudre. . . . 6 onces.	Farine de seigle. 1 liv. 8 onces.
Benjoin en poudre. . . . 8	

Vous vous servez de pains d'amandes douces et amères dont on a extrait l'huile par la presse, et les pilez dans un

mortier de marbre : comme elles conservent toujours une portion oléagineuse, vous ajoutez par portions la farine de seigle ; vous réunissez les autres substances, et vous mettez cette poudre dans un sac.

Vous pouvez varier le parfum de votre poudre en y faisant entrer divers aromates au choix.

Les pâtes et la poudre ci-dessus servent à nettoyer les mains et à les entretenir très-blanches et très-douces. On les humecte dans les mains avec l'eau de fleur d'orange ou de l'eau commune.

Rouge de carmin.

Prenez une chaudière suffisamment grande et bien propre ; mettez-y deux seaux et demi d'eau de rivière qui soit bien claire ; lorsque l'eau sera en ébullition, versez-y peu à peu une livre de cochenille moulue dans un moulin à café qui n'ait jamais servi : remuez le mélange avec un pinceau propre. Si la chaleur est trop considérable, il faut verser dans la chaudière un verre d'eau froide pour que l'ébullition ne fasse point sortir la cochenille ; laissez bouillir une demi-heure et ajoutez ensuite une légère lessive alcaline préparée de la manière suivante : faites bouillir cinq gros de cendre de soude qu'on vend chez les épiciers sous le nom impropre de *soude pulvérisée*, dans une pinte d'eau propre : filtrez la liqueur après huit ou dix minutes d'ébullition. Lorsque vous aurez versé cette lessive sur la cochenille encore bouillante, laissez-la sur le feu prendre cinq ou six bouillons ; retirez la chaudière et la mettez à l'écart sur un treteau, observant de placer sous son fond un morceau de bois, pour qu'elle incline un peu sur le devant. Versez-y alors six gros de sulfate d'alumine (alun), bien pulvérisé et passé au tamis ; remuez la liqueur avec le pinceau pour faciliter la dissolution du sel, et laissez le tout en repos pendant vingt-cinq minutes. Si vous observez ce qui se passe pendant cet intervalle, vous verrez la liqueur prendre insensiblement une belle couleur et passer au ton de l'écarlate. Décantez alors la liqueur qui surnage le marc dans une seconde chaudière qui soit bien nette, observant de ne point trop agiter pour éviter de vider le dépôt : battez bien deux blancs d'œufs avec une chopine d'eau que vous verserez dans la liqueur écarlate, en remuant bien le tout avec un second pinceau propre : placez la chaudière sur le feu et la chauffez jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir ; le blanc d'œuf se coagulera et se précipitera avec toute la partie colorante qui doit faire le carmin ; retirez la chaudière et la mettez à l'écart comme la précé-

dente : laissez déposer le carmin l'espace de vingt-cinq à trente minutes ; décantez alors la liqueur jusqu'à ce que vous aperceviez au fond du vaisseau le carmin qui aura la consistance d'une bouillie claire : versez ce marc coloré dans un vase de faïence propre : jetez-le sur une toile fixée sur un carrelet pour faire égoutter le carmin, observant de repasser plusieurs fois la liqueur sur le filtre jusqu'à ce qu'elle passe claire. Lorsque le carmin sera égoutté en consistance de fromage à la crême, enlevez-le de dessus le filtre avec une cuiller d'argent ou d'ivoire. et l'étendez sur deux ou trois assiettes de faïence que vous recouvrirez d'un papier blanc pour le mettre à l'abri de la poussière. Achevez de le sécher dans une étuve, et le broyez sur la pierre.

On ne réussirait point si on employait de l'eau de puits ; l'eau de rivière bien claire est indispensable. Les marchands de couleur, qui vendent du carmin à tout prix, mélangent celui dont je viens de donner la préparation, avec plus ou moins de cinabre bien porphyrisé ; ce qui fait les différens numéros de carmin admis dans le commerce.

Ce procédé, qui est entiérement neuf, est de M. Alion, médecin, qui a bien voulu me le communiquer.

Lorsqu'on voudra faire avec ce carmin le rouge que les femmes emploient pour se farder, on pulvérisera l'espèce de talc, connu en France sous la dénomination impropre de *craie de Briançon*. Il est assez difficile d'obtenir ce talc en poudre impalpable ; cette pièce est grasse et élastique, et se dérobe aisément aux coups de pilon ; c'est en la limant avec des limes anglaises très-fines, ou avec des cannelures des tiges d'un roseau vulgairement appelé *préle*, dans les cavités desquelles on met des fils de fer qui soutiennent l'écorce, que les parfumeurs la réduisent en poudre assez fine pour le fard blanc et le rouge. On y joint du carmin à proportion de la vivacité que l'on veut donner à la couleur rouge, et l'on triture soigneusement le mélange qu'on applique sur la peau.

La cherté du carmin fait que souvent on lui substitue du cinabre que l'on mêle avec le talc ; mais le cinabre, qui est un mélange de soufre et de mercure, est nuisible. On peut s'assurer par le mélange du sel d'oseille et de l'alcali fixe que le carmin n'a point été falsifié.

Pour prévenir de semblables inconvéniens, voici la recette d'un rouge dont l'usage n'altère aucunement la peau.

Rouge végétal.

On prend la quantité que l'on veut de carthame ou safran bâtard, on l'enveloppe dans un petit sac de toile et on

le met tremper dans de l'eau froide : on le foule à plusieurs reprises en le pressant entre les mains ; on en fait sortir l'eau chargée de jaune ; on le remet dans une nouvelle eau que l'on change jusqu'à ce qu'elle n'en sorte plus que légérement teinte. On retire le carthame, que l'on fait tremper pendant quelques heures dans une dissolution de sel de tartre avec suffisante quantité d'eau ; on en exprime la liqueur, qui est alors d'un jaune sale, on la filtre et on la met dans une terrine, et, y versant peu à peu suffisante quantité de jus de citron, la liqueur se trouble, et prend une belle couleur rouge-cerise, et laisse déposer une fécule qu'on sépare en décantant la liqueur : on y verse une seconde eau claire qu'on décante de nouveau, et on incorpore la fécule avec du talc de Venise en poudre et passé au tamis de soie très-fin, jusqu'à ce que l'on ait obtenu la nuance que l'on désire. Cette pâte se met ordinairement dans de petits pots destinés à cet effet, et les dames l'appliquent en trempant un pinceau dans la boîte, et en étendant le rouge sur les joues.

OBSERVATION CHIMIQUE.

Le carthame est chargé de deux principes colorans, l'un d'un jaune sale et dissoluble dans l'eau froide, l'autre d'un beau rose foncé qui ne peut être dissous que par les alcalis ; c'est pourquoi, après avoir séparé la couleur jaune par le lavage à l'eau commune, on traite le carthame par la dissolution du sel de tartre qui enlève ce dernier principe au carthame, et s'en charge. Il ne faut pas s'étonner si cette liqueur qu'on espérait obtenir d'un beau rouge est d'un jaune sale ; cette altération est due à l'action du sel de tartre ; mais aussitôt qu'on y a ajouté le suc acide de citron, le sel de tartre s'en sépare, et le rose existe. Il est nécessaire de mettre assez de suc de citron pour saturer tout l'alcali du sel de tartre : s'il en existait quelque portion qui fût libre, elle détruirait, ou au moins altérerait singulièrement la couleur. On ajoute de nouveau de l'eau sur la fécule pour enlever un reste de jaune qui a pu échapper aux premiers lavages. Alors la couleur rose a toute sa beauté.

Beaucoup d'auteurs ont parlé de cette opération, et peu de personnes sont parvenues à la bien faire ; cela vient de ce qu'ils n'employaient pas du carthame de l'année ; lui seul peut donner un beau rouge ; les autres de trois et quatre ans ne fournissent qu'une couleur bien inférieure en beauté. Ils ne donnent pas la même qualité de rouge, et ne doivent être employés que pour les rouges communs.

Fard ou *Blanc.*

Talc en poudre.	1 livre.
Vinaigre distillé.	1 pinte.

Vous faites infuser du talc dans le vinaigre pendant une quinzaine de jours ; vous agitez le vase qui le renferme plusieurs fois par jour, excepté le dernier jour qu'il ne faut pas troubler le mélange ; vous décantez le vinaigre, et vous versez sur le blanc qui reste dans la bouteille ou vase, de l'eau bien claire, filtrée ou distillée ; vous mettez le tout dans une terrine, et, après avoir bien agité le mélange, vous laissez rasseoir la poudre au fond de la terrine ; ôtez de l'eau doucement par inclinaison, et lavez la poudre six ou sept fois avec de l'eau filtrée.

Quand elle aura acquis la blancheur qu'elle doit avoir, vous la ferez sécher à l'étuve et de manière à être préservée de la poussière, et vous la repasserez au tamis de soie.

Vous la conservez en poudre, ou vous la mettez en tablettes, après l'avoir mouillée, ou en forme de petites pierres.

Ce fard se pose sur le visage avant le rouge, et on l'emploie en humectant son doigt, ou un papier brouillard, de pommade, et on y applique à peu près un demi grain ou un grain de blanc qu'on étend sur le visage en frottant jusqu'à ce qu'on ne sente plus de gras de la pommade.

Lait virginal.

Benjoin en larmes. . .	5 onces.	Quatre muscades.	
Storax calamite. . . .	7	Musc.	15 grains.
Clous de girofle. . . .	1	Ambre.	8
Cannelle.	1	Esprit de vin.	4 pintes.

Vous concassez les aromates et les mettez infuser avec l'esprit de vin dans un vase bien bouché que vous exposez au soleil, mais que vous n'avez pas empli entièrement, de crainte d'en occasionner la rupture ; vous le laissez ainsi pendant quatorze jours, en remuant le vase au moins une fois chaque jour ; le quinzième, sans agiter le mélange, vous décantez la liqueur par inclinaison, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que le marc, que vous faites entrer dans les corps de poudres aromatiques dont nous parlerons. Vous filtrez la liqueur au papier Joseph et à l'entonnoir fermé, puis vous la mettez dans des petites bouteilles.

Pour en faire usage, versez-en quelques gouttes dans de l'eau ; celle-ci deviendra entièrement blanche en l'agitant un peu : on s'en lave le visage, pour adoucir et blanchir la peau, et enlever les petits boutons qui pourraient s'y trouver.

Lait de roses.

Amandes douces. . . .	1 livre.	Cire vierge.	1 once.
Blanc de baleine. . . .	1 onces.	Eau double de rose.	2 pin. et 1/2.
Savon blanc.	1	Esprit de rose. . . .	1 chopine.

Vous pelez les amandes, et, après les avoir jetées à mesure dans de l'eau fraîche, vous les lavez bien et les égouttez; vous les pilez dans le mortier de marbre en y ajoutant par intervalles quelques gouttes d'eau de rose, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre très-fine. Pendant ce temps vous faites fondre au bain-marie le savon et la cire, que vous incorporez avec les amandes par portions, et en tournant le pilon circulairement pendant cinq ou six minutes; vous y ajoutez ensuite l'eau et l'esprit de rose; vous passez la liqueur à travers un linge et la mettez en petites bouteilles.

Le lait de roses est le meilleur cosmétique connu; on en met quelques gouttes dans de l'eau qu'il blanchit comme le précédent; et les dames s'en servent avec succès pour s'en laver le visage, dont il efface les rides et enlève le hâle.

Vinaigre rouge de toilette.

Prenez deux onces de sel ammoniac, et deux gros de carmin en poudre que vous mettez dans un mortier de verre; versez dessus et par intervalles huit onces d'esprit de vin, en tournant circulairement le pilon jusqu'à ce que le sel soit entièrement fondu.

D'autre part, vous prenez deux gros de cochenille, douze grains de crême de tartre et autant d'alun, avec quatre onces de rose; vous mettez le tout dans un petit pot, au bain-marie, pendant sept à huit minutes; vous le retirez, le laissez refroidir, et passez le mélange au travers d'un linge, avec expression; vous y réunisez la première mixtion, et ensuite deux onces de vinaigre distillé, vous incorporez bien ces divers ingrédiens, et mettez la liqueur en flacons.

Vous pouvez donner à ce vinaigre une teinte plus ou moins rouge, en augmentant ou diminuant, soit l'esprit de vin, soit le vinaigre distillé.

Les dames imbibent un peu de coton avec ce vinaigre, et s'en servent pour se colorer les joues : il a l'avantage de ne point altérer la peau.

Savonnettes communes à la bergamote.

Savon.	12 livres.	Essence de bergamote.	1 once.
Amidon en poudre. . . .	5	Eau.	1 pinte.

Vous coupez le savon par morceaux et le faites bouillir

avec l'eau, en remuant avec la spatule; lorsqu'il est fondu vous passez la décoction par un linge, vous la laissez refroidir, et y ajoutez l'amidon en poudre et l'essence de bergamote; vous pétrissez bien le tout et formez vos savonnettes, en la roulant entre les mains. Vous pouvez leur donner différentes odeurs en employant diverses essences.

Savonnettes marbrées.

Savon.	7 livres.	Essence de romarin. .	4 gros.
Indigo en poudre. . .	1 once.	de marjolaine.	4
Vermillon.	2 gros.	de thym. . . .	4
Essence de lavande. .	4	Eau de roses.	1 pinte.

Vous coupez le savon par morceaux, et le pilez bien en y ajoutant les essences; vous le faites fondre au bain-marie dans l'eau de roses et en remuant avec la spatule, et quand il est bien fondu vous le jetez sur une table.

Vous délayez séparément l'indigo et le vermillon en poudre avec de bonne eau-de-vie.

Prenez une livre de savon fondu et roulez-la à l'épaisseur d'environ trois livres; vous trempez une petite brosse dans la dissolution d'indigo, et une autre dans celle de vermillon, et vous formez sur le savon plusieurs rayons rouges et bleus entremêlés: lorsque toute la pâte de savon a subi cette préparation, vous la roulez ensemble, et, la découpant ensuite par morceaux de trois onces, vous en formez des savonnettes.

Savonnettes fines.

Savon de Gênes.	36 livres.
Eau de rose.	2 pintes et 1/2.
Sel égrugé.	6 onces.

Vous coupez le savon en morceaux très-minces, vous le faites fondre sur le feu avec l'eau rose et le sel, en remuant avec la spatule; vous le versez ensuite dans une terrine vernissée; lorsqu'il est raffermi, vous le découpez en petits morceax que vous laissez sécher à l'air pour vous en servir au besoin.

Savonnettes parfumées.

Savon préparé.	6 livres.	Esprit de roses. . . .	4 onces.
Lait virginal.	4 onces.	Baume du Pérou. . . .	4 gros.
Musc.	1 gros.		

Vous prenez du savon préparé comme nous l'avons indiqué à la recette précédente, vous le pilez bien en y ajoutant par petites portions les autres substances; quand il est ramolli, vous le laissez en cet état jusqu'au lendemain que vous formez vos savonnettes.

Vous pouvez en faire aux essences et aux esprits, en vous servant pour ceux-ci de bons esprits rectifiés de fleurs, dont vous mettez dix onces pour six livres de savon.

Pour les essences, vous employez celles de bergamote, de cédrat, de citron, d'orange, de musc, d'ambre, etc., et en mettez deux onces par six livres de savon préparé; vous l'amollissez d'abord avec cinq onces de bonne eau de fleur d'orange, parce que l'essence ne serait pas suffisante pour produire cet effet.

Manière d'unir et arrondir les savonnettes, de les marquer et de les dorer.

Lorsque vous avez roulé vos savonnettes dans les mains, vous les rendez unies et les arrondissez au moyen d'un moule d'acier en demi-sphère ou boule, et qui ressemble assez à un coquetier; il est coupant par le haut, et doit avoir un peu moins de capacité que les savonnettes : lorsque celles-ci sont raffermies, vous les appliquez sur le moule en les tournant en tout sens; le moule les unit, enlevant les petites inégalités qu'elles pouvaient avoir, et les rend ainsi parfaitement rondes.

Il faut les marquer aussitôt après cette opération; ce qui se fait en imprimant un cachet où se trouve gravé le nom ou le chiffre du fabricant; mais il faut attendre qu'elles soient bien sèches avant de les dorer. Pour cela vous prenez un petit livret de feuilles d'or que vous couperez avec des ciseaux dans toute son épaisseur, de la grandeur de la marque de la savonnette; après avoir levé la petite feuille du livret pour découvrir l'or, vous mouillez la marque de la savonnette avec du coton imbibé d'eau odorante; puis, posant la marque de la savonnette sur la feuille d'or, celle-ci s'y attache à l'instant, et vous l'appliquez bien en appuyant dessus avec du coton bien sec.

CHAPITRE V.

Des Poudres de toilette et Sachets d'odeur.

Je comprends sous ce nom les corps de poudres qui se font avec différentes fleurs et substances aromatiques, et qui servent à parfumer les poudres ordinaires, les sachets à odeur, etc. Il est essentiel de faire un choix de substances aromatiques de première qualité et de les bien combiner.

Poudre d'œillet double.

Fleurs d'œillets secs.	1 livre.	Clous de girofle.	4 onces.
Roses de Provins	4 onces.	Coriandre.	2
Sassafras.	4	Calamus-aromaticus.	2
Benjoin.	3	Ecorce de bergamote.	1
Graine d'ambrette.	1	Storax en pain.	1
Bois de girofle.	5	Musc.	36 grains.
Santal-citrin.	4		

Vous pilez ensemble toutes ces substances, qui doivent être sèches, et les passez au tamis de soie très-fin, pour en composer une poudre que vous serrez dans des vases de faïence pour vous en servir au besoin. On observera de ne mettre le musc que vers la fin de l'opération.

Poudre à la maréchale double.

Roses de Provins.	6 onces.	Calamus-aromaticus.	1 onces.
Fleurs d'oran. sèches.	4	Storax.	1
Souchet long.	4	Coriandre.	4
Sassafras.	8	Marjolaine.	2
Bois de santal-citrin.	4	Bergamote sèche.	2
Iris	3	Racine d'angélique.	1
Benjoin.	1	Musc.	1 gros.

Vous formez votre poudre comme la précédente.

Poudre de violette double.

Racine d'iris de Florence.	1 livre.	Cannelle.	4 gros.
Palixandre ou b. violet.	6 onces.	Girofle.	4
Graine d'ambrette.	3	Ecorce d'orange.	4
Calamus-aromaticus.	1		

Vous formez du tout une poudre très-fine, qui est très-agréable par l'odeur de violette que lui donne l'iris ; elle est bonne pour chasser le mauvais air et pour parfumer les sachets d'odeur.

Poudre royale double.

Santal-citrin.	3 onces.	Souchet.	2 onces.
Iris de Florence.	3	Calamus-aromaticus.	2
Roses de Provins.	2	Benjoin.	2
Fleur d'orange.	2	Storax.	4 gros.
Vessie de musc.	4 gros.		

Vous faites votre poudre comme à l'ordinaire.

Poudre de Mousseline.

Iris de Florence.	4 onces.	Muscade.	3 onces.
Coriandre.	2	Poivre.	4
Grains d'ambrette.	4	Gingembre.	3
Cannelle.	3	Baume du Pérou sec.	4 gros.
Girofle.	3	Anis.	1 once.

Vous faites du tout une poudre très-fine.

Poudre d'ambre.

Graine d'ambrette. . . .	1 livre.	Calamus-aromaticus. .	5 onces.
Bois de Chypre. . . .	3 onces.	Storax.	3
Santal.	3	Ambre gris.	1 gros.
Benjoin.	3		

Vous pilez tous ces aromates ensemble, excepté l'ambre gris; quand ils sont en poudre très-fine, vous y incorporez l'ambre que vous avez broyé à part dans un petit mortier de verre, et serrez votre poudre dans des bocaux ou des vases bien bouchés.

Poudre de Chypre.

Mousse de chêne, bien sèche.	2 livres.	Benjoin.	2 onces.
Storax.	2 onces.	Fleurs d'orange sèches.	2
		Roses de Provins. . .	2

Vous pilez ces aromates ensemble; et, lorsqu'ils sont en poudre très-fine et passée au tamis de soie, vous incorporez exactement

Musc.	3 gros.
Civette.	3
Ambre.	2

que vous avez broyés dans un mortier à part, dans lequel vous passez de la poudre ci-dessus, en tournant circulairement le pilon, afin qu'il ne reste aucune parcelle de ces aromates précieux attachée aux parois du mortier, ce qui serait en pure perte; et vous formez du tout une poudre que vous conservez dans des bouteilles bien bouchées, pour vous en servir au besoin.

Poudre au jasmin.

Prenez trente ou quarante livres de poudre sans odeur, purgée à l'esprit de vin; vous l'étendez dans une grande boîte par couches, que vous recouvrez de fleurs de jasmin toutes fraîches cueillies; vous garnissez le tout de papier blanc, et fermez la boîte bien hermétiquement; vous laissez les fleurs pendant vingt-quatre heures avec la poudre que vous criblez pour les en séparer. Vous y remettez de nouvelles fleurs de la même manière, et continuez cette opération jusqu'à ce que vous sentiez que la poudre ait suffisamment pris l'odeur des fleurs; vous la passez cette dernière fois dans un tamis, afin qu'il n'y reste aucune parcelle de fleurs; vous la renfermez dans des bocaux bien bouchés, afin que l'air n'altère pas son parfum.

Vous pouvez faire de cette manière la poudre

A la jonquille.
A la tubéreuse.
A la fleur d'orange.
Au réséda.
A la rose musquée.

Poudre au musc.

Poudre à la fl. d'orange. 8 onces.
à la rose. . . 4
au jasmin. . . 4
Poudre de Chypre. . . 8 onces.
Musc en poudre. . . 1 gros.

Vous formez du tout un mélange bien exact que vous conservez dans des bocaux hermétiquement fermés.

Poudre au bouquet.

Santal-citrin. . . . . 8 onces.
Fleurs d'orange. . . . 4
Graine d'ambrette. . . 4
Iris de Florence. . . . 4 onces.
Roses blanch. musquées. 4

Vous pilez le tout ensemble et le passez au tamis de soie : lorsque vous en avez obtenu une poudre très-fine, vous ajoutez

Poudre au jasmin. . . 8 onces.
à la rose musquée. 8
Poudre à la tubéreuse. . 8 onces.
de Chypre. 4

que vous incorporez bien pour en former un mêlange très-exact que vous renfermez dans des bocaux bien bouchés.

Poudre à la vanille double.

Souchet long. . . . . . 2 livres.
Cachou. 1
Benjoin en pain. . . . 4 onces.
Storax en pain. . . . 8 onces.
Bois de Sainte Lucie. 1 livre.
Vanille. . . . . 3 onces.

Vous coupez la vanille par petits morceaux, et la pilez avec les autres aromates pour en former une poudre très-fine que vous passez au tamis de soie, et que vous serrez dans des bocaux bien fermés.

Poudre à l'héliotrope.

Fleurs d'orange. . . . . 6 onces.
Benjoin. 4
Storax. . . . . 6 onces.
Vanille. 2

Toutes ces substances réduites en poudre très-fine, vous y incorporez ce qui suit :

Poudre à la rose. . . . . 4 onces.
au jasmin. 4
de Chypre. 4

et vous avez une poudre qui imite parfaitement l'odeur de la fleur d'héliotrope qu'on se procure difficilement.

Poudre de mille fleurs.

Poudre d'ambrette. . . 2 livres.
à la fl. d'orange. 6 onces.
au jasmin. . . . 6
à la tubéreuse. . 6
Poudre à la jonquille. . 6 onces.
à l'œillet. . . . 4
de Chypre. . . . 4
à la maréchale. 3

Vous formez du tout un mélange exact, et serrez cette poudre dans des bocaux bien bouchés.

Poudre à la franchipane.

Poudre d'ambrette.	1 livre 8 onc.	Calamus-aromaticus en p.	1 once.
Santal citrin en poudre...	4	Poudre de Souchet......	1
Poudre de Chypre.......	4	Baume du Pérou sec en p.	1 gros.
à la fleur d'orange.	4	Essence d'ambre........	8 gout.
à la vanille......	4	de bergamote....	6

Vous incorporez bien toutes ces poudres en y ajoutant les essences, et renfermez ce mélange dans des vases bien bouchés.

Poudre à l'Adonis.

Poudre au jasmin......	1 livres.	Poudre à la jonquille.	8 onces.
à la fleur d'orange.	1	Essence de girofle	4 gout.
à la rose.........	1	Baume du Pérou liquid.	6
de Chypre.......	8 onces.	Essence de bergamote..	4

Vous incorporez toutes ces poudres ensemble; et, après y avoir ajouté les essences, vous frottez la poudre à plusieurs reprises et par portions entre les mains, afin d'écraser les petites pelotes que les essences pourraient y former.

Poudre à la princesse.

Poudre à la fleur d'orange.	1 livres.	Ecorce de bergamote en poudre..............	2 onces.
à la tubéreuse.....	1	Baume du Pérou sec en poudre.............	1 gros.
au jasmin.......	1		
d'ambrette.......	4 onces.		

Vous mélangez toutes ces poudres ensemble, et les renfermez dans des bocaux bouchés hermétiquement.

Poudre à la rose.

Roses de Provins sèches . . . . 2 livres.
Bois de roses râpé . . . . 1 livre 8 onces.

Vous réduisez ces deux substances en poudre subtile, que vous passez au tamis de soie, puis vous ajoutez

Poudre à la rose musquée. . . . . 1 livre.
Essence de rose . . . . 6 gouttes,

que vous incorporez bien, et dont vous formez une poudre que vous enfermez dans des bocaux bien bouchés.

Sachets d'odeur.

Les sachets d'odeur sont de très-petits coussinets de forme carrée ou ovale, faits d'un taffetas de Florence bien clair, que l'on couvre ensuite avec du satin ou autres étoffes de soie peu serrées; on les orne de quelques broderies,

suivant le gré de l'amateur, et on y laisse une ouverture suffisante pour y introduire soit les aromates ou corps de poudre que nous venons de décrire, et qu'alors on passe seulement au tamis de crin, soit des pots-pourris, soit des cotons imbibés d'essences aromatiques; on referme l'ouverture du sachet, et on lui donne le nom de la poudre ou essence qu'il renferme.

On peut y faire entrer tous les corps de poudre dont nous avons donné les recettes.

CHAPITRE VI.

Des Huiles antiques.

Les huiles antiques sont des essences odoriférantes qui servent à parfumer et à entretenir les cheveux; on en met très-peu dans le creux de la main, on les frotte l'une contre l'autre, et on les passe sur les cheveux. On fait grand usage aujourd'hui de ces essences, depuis qu'on a presque généralement abandonné les poudres et pommades.

Les huiles antiques sont de trois sortes: ou on y fait entrer l'huile essentielle d'une substance, ou le parfum des fleurs, ou on mêle ensemble différentes huiles antiques.

§ 1. HUILES ANTIQUES AUX ESSENCES.

Huile antique au citron.

Huile de béhen. . . . . 2 livres.
Huile essentielle de citron . . . . 6 onces.

Vous mêlez bien ces deux ingrédiens, et en emplissez de petits flacons que vous bouchez bien, et vous avez une huile antique d'un parfum très-agréable.

Vous suivez le même procédé pour faire les huiles antiques avec les huiles essentielles

De cédrat.	De lavande.
De bergamote.	De romarin.
D'orange.	De thym.
De girofle.	De serpolet, etc.

observant cependant de proportionner les doses à la force du parfum que peut avoir l'huile essentielle.

Huile antique à l'ambre.

Huile de béhen................ 1 livre 8 onces.
Ambre gris.......................... 2 gros.
Musc................................ 12 grains.

Vous broyez l'ambre et le musc dans un mortier de verre, en y ajoutant peu à peu les deux tiers de l'huile de béhen; lorsque le mélange est fait, vous le versez dans une bouteille, et vous passez dans le mortier, à plusieurs reprises et en remuant avec le pilon, le surplus de l'huile de béhen que vous réunissez à la première; vous mettez le tout dans un endroit chaud pendant douze jours, en agitant la bouteille chaque jour, excepté le douzième que vous décantez la liqueur et la mettez en petits flacons.

Huile antique au musc.

Huile de béhen................ 1 livre 8 onces.
Musc................................ 2 gros.
Ambre gris.......................... 8 grains.

Mêmes procédés que ci-dessus.

§ 2. HUILES ANTIQUES AUX FLEURS.

Il faut composer ces huiles antiques dans la saison de chaque fleur dont on a recueilli le parfum par le moyen suivant.

On prend une boîte de fer-blanc carrée et bien propre, d'environ un pied sur chaque face; elle s'ouvre par le côté au moyen d'une coulisse; il se trouve à moitié de la hauteur de cette boîte une grille aussi en fer-blanc, piquée de petits trous très-rapprochés; la coulisse commence deux doigts au-dessous, et se termine au haut de la boîte, vous pliez en quatre une toile de coton bien blanche et épaisse, vous la trempez dans l'huile de béhen et la posez sur la grille, après avoir calculé son étendue, de manière à ce qu'elle remplisse exactement la capacité de la boîte; vous étendez sur cette toile vos fleurs nouvellement cueillies et dans toute leur force, vous les y laissez environ vingt-quatre heures, et les remplacez par de nouvelles jusqu'à ce que l'huile de béhen soit suffisamment chargée de leur parfum : alors vous mettez la toile sous la presse jusqu'à ce qu'elle soit sèche, c'est-à-dire, jusqu'à ce que vous en ayez exprimé toute l'huile dont elle était imprégnée. Cette huile, chargée du parfum de la fleur, est l'essence que vous désirez; vous la laissez quelque temps

déposer et éclaircir, puis la décantez dans une autre bouteille.

Huile antique à la fleur d'orange.

Cette fleur conserve le mieux son parfum. Il y a trois manières de l'extraire : ou par le moyen que nous venons d'indiquer, ou en mettant les fleurs entières, ou en ne mettant que les feuilles des fleurs, ou seulement les épluchures. Ces trois façons produisent de bonnes essences ; mais leur parfum est différent : les feuilles de la fleur, employées seules, ont une odeur plus douce, les fleurs entières sont plus aromatiques, et les épluchures tiennent de la fleur et du fruit. On renouvelle ces fleurs quatre fois; on peut ensuite exprimer l'huile qui est suffisamment chargée de leur parfum.

Huile antique au jasmin.

Cueillez le jasmin avant le lever du soleil, afin qu'il n'ait rien perdu de son parfum ; séparez-en les calices, et étendez de suite la fleur sur les toiles imprégnées d'huile de béhen, et jamais d'autres ; vous en mettez de nouvelles jusqu'à ce que l'huile soit assez chargée du parfum de ces fleurs, qu'il n'est pas rare de renouveler jusqu'à dix fois à cet effet ; puis vous exprimez l'essence, que vous laissez clarifier, et que vous mettez en de petits flacons.

Huile antique à la violette.

Vous prenez suffisante quantité de violette cultivée, communément appelée violette de mars ou de carême ; vous en séparez le calice vert, et mettez la fleur sur les toiles ; vous la renouvelez huit fois lorsque la saison est belle et chaude, et dix fois lorsqu'elle est froide et humide. La dernière fois que vous mettez des fleurs nouvelles, ajoutez-y une once d'iris de Florence concassé seulement ; car, s'il était en poudre, il empêcherait l'essence de se clarifier.

Cette huile antique a une odeur douce et agréable.

Vous faites de même les huiles antiques suivantes :

A la jonquille double.
A la petite giroflée jaune.
A la rose blanche muscade.
Aux petits œillets rouges, etc.

§ 3. HUILES ANTIQUES MÉLANGÉES.

On peut opérer ce mélange de diverses manières, lui donner autant de noms différens ; les recettes suivantes

suffiront pour mettre à même d'en composer beaucoup d'autres.

Huile antique au pot pourri.

Huile antique à la bergamote.	4	onces.
au thym.	3	
à l'œillet.	3	
à l'ambre.	2	
Baume du Pérou, liquide.	2	gros.

Vous mettez tous ces ingrédiens dans un vase, vous agitez bien le mélange, et en remplissez de petits flacons que vous bouchez bien.

Huile antique à l'héliotrope.

Huile antique au jasmin.	3	onces.
à la fleur d'orange. .	3	
à la tubéreuse. . . .	3	
à la vanille.	4	
Baume du Pérou, liquide.	1	gros.

Mêmes procédés que ci-dessus.

Huile antique aux mille-fleurs.

Huile essentielle à la bergamote	2	onces.
au citron..	2	
à l'œillet.	2	
à la fleur d'orange.	2	
au réséda..	2	
à la jonquille.	2	
à la tubéreuse.	2	
à la lavande	1	

Mêmes procédés que ci-dessus.

CHAPITRE VII.

Des Pastilles odorantes à brûler.

On appelle ainsi des compositions où il entre divers aromates ; on leur donne assez ordinairement une figure conique ou triangulaire ; on y met le feu pour parfumer les appartemens : elles brûlent en scintillant, et exhalent une fumée qui répand une odeur très-agréable.

Pastilles à brûler.

Civette	36 grains.	Girofle	1 gros.
Benjoin	2 gros.	Labdanum	2
Storax calamite	1	Charbon	1 once.
Bois d'aloès	4	Sel de nitre	4 gros.
Écorce d'orange sèche	1	Esprit d'ambre	2
Deux muscades.		Sucre fin	1 once.

Quantité suffisante de mucilage de gomme adragant à l'eau de rose.

Vous réduisez en poudre les dix premières substances dans un mortier de fer; vous y ajoutez le sel de nitre et l'esprit d'ambre; et, avec le mucilage de gomme adragant, vous donnez au tout la consistance d'une pâte que vous réduisez sur la table de marbre, en petits rouleaux de la grosseur de tuyaux de plumes, et que vous contournez ensuite sur eux-mêmes en forme de coquillages, de la hauteur d'environ un pouce, et d'une pâte proportionnée, ou vous leur donnez une forme triangulaire, pyramidale, etc. On les fait sécher à l'ombre, et on les renferme dans des bocaux bien bouchés.

Il y a beaucoup de parfumeurs qui ne font point entrer de nitre dans la composition de ces pastilles; il est cependant d'autant plus nécessaire qu'il facilite leur combustion.

Autres pastilles à brûler.

Zestes de cédrats	2 gros.	Storax	1 once.
de limons	2	Labdanum	1
d'oranges	2	Clous de girofle	36 grains.
Roses muscades	2	Iris de Florence	36
Romarin	2	Oliban	5 onces.
Santal rouge	2	Nitre	4 gros.
Calamus-aromaticus	2	Charbon	1 once.

Toutes ces substances doivent être sèches.

Vous réduisez ces substances en poudre très-fine, et les incorporez avec suffisante quantite de mucilage de gomme adragant fait à l'eau de fleur d'orange; vous en formez une pâte dont vous composez vos pastilles que vous mettez sécher.

APPENDICE,

OU

RECETTES DE SANTÉ.

Voici le petit recueil de recettes de santé que j'ai annoncé; j'ai cru devoir le séparer des recettes de pur agrément, et en faire un traité à part. On y verra que j'ai mis presque tous les médicamens en tablettes : cette forme m'a paru la plus avantageuse sous plusieurs rapports, surtout parce que les tablettes sont très-commodes pour les voyageurs sujets à différentes maladies accidentelles, périodiques ou chroniques, comme toux, crachemens de sang, rétention d'urine, coliques, affections de poitrine, pituites, etc. etc. Muni de ces sortes de remèdes portatifs, on peut se les administrer soi-même avec la plus grande facilité et sans danger. Il ne s'agit que de laisser fondre dans la bouche ou de faire dissoudre dans de l'eau la quantité prescrite, et d'avaler le mélange. Enfin le plus grand avantage, sans doute, c'est de sauver par là ce dégoût général, qu'eprouvent, non-seulement les enfans, mais les personnes de tout sexe et de tout âge, obligées de faire usage des médicamens sous les formes ordinaires. Et j'en appelle à l'apothicaire de bonne foi, n'avouera-t-il pas avec moi que différentes causes peuvent concourir à fonder ce sentiment? Il se trouve dans son laboratoire une infinité de drogues qui exhalent des odeurs si fortes, si désagréables, et souvent si contraires, telles que le camphre, l'assa-fetida, le styrax, etc., et tous les onguens en général. Les personnes qui ont vu préparer des médicamens, au milieu de ces odeurs, n'emportent-elles pas avec elles l'idée et la crainte de l'effet de toutes ces éma-

nations, qu'elles regardent, sans examen, comme très-insalubres? de là le dégoût, de là des réflexions qui ne font qu'ajouter encore à la répugnance qu'on éprouve. On se détermine enfin à avaler le médicament; mais, au lieu de l'effet salutaire qu'on en espérait, il n'est pas rare de voir arriver les résultats les plus fâcheux. Le malade alors va plus loin; il sait que tous les poisons se trouvent aussi réunis chez l'apothicaire, ses craintes augmentent, et le mal avec elles. Je me plais à rendre justice à la prudence et aux précautions qu'apportent ordinairement les apothicaires dans leurs préparations; nous voyons chaque jour les poisons devenir des remèdes salutaires entre leurs mains; je sais que toute crainte à cet égard est peu fondée: cependant elle n'en existe pas moins chez une infinité de personnes, et rien de plus difficile à déraciner qu'un préjugé établi. Le laboratoire du confiseur n'offrant au contraire que des objets agréables à la vue et aux sens, il n'est pas étonnant que ces mêmes personnes recourent à lui pour le rétablissement de leur santé. J'ai fait tous mes efforts pour répondre à leurs désirs; je ne présente mon travail en ce genre que comme un essai et pour l'avantage de l'humanité; je désire que les pharmaciens et les confiseurs s'encouragent à l'envi à le perfectionner.

J'ai communiqué cette tentative à plusieurs médecins: ils ont fait les changemens et corrections nécessaires; et, pour ne rien laisser à désirer, ils m'ont donné la dose et les vertus des médicamens, tels que je les joins ici.

Comme la dose des médicamens doit varier selon le tempérament, l'âge, le sexe, etc., et qu'ils doivent être toujours en rapport avec l'état du malade, il est prudent de ne les administrer que d'après les conseils d'un homme de l'art, qui en déterminera la quantité; mais, comme il n'est pas toujours

possible de consulter le médecin, on a déterminé les doses depuis la plus petite jusqu'à la plus forte, laissant à la prudence des personnes à trouver le point intermédiaire. On peut être sûr néanmoins que la plus forte dose indiquée ne peut faire aucun mal lorsque le remède est conseillé au malade.

Il est sans doute inutile de dire que ces tablettes se font comme celles dont nous avons déjà parlé; toutes les fois que le moule ne sera pas indiqué, on les coulera dans celui à compartimens, dont nous avons parlé à l'article des ustensiles.

Pastilles de semen-contrà.

Semen-contrà . . . . 1 once 4 gros.
Beau sucre . . . . 3 livres.

Vous pilez le *semen-contrà*, et le passez au tamis de soie très-fin; puis, réunissant à cette poudre le sucre également pulvérisé, vous délayez le tout dans de l'eau simple, pour en former une pâte très-ferme, que vous coulez comme les autres pastilles, ainsi que nous l'avons dit.

Ces pastilles sont excellentes pour chasser les vers : la dose est depuis un gros jusqu'à deux onces.

Pastilles stomachiques.

Zestes d'oranges amères, sèches. . . 1 once.
Extrait de quinquina . . . . 1 gros.
Calamus-aromaticus . . . . 36 grains.
Eau de fleur d'orange, suffisante quantité.
Sucre . . . . 1 livre.

Mettez toutes ces substances en poudre, et les incorporez avec le sucre, au moyen de l'eau de fleur d'orange; vous en formez une pâte que vous découpez avec un emporte-pièce en petites pastilles rondes, et vous les faites sécher à l'étuve.

Ces pastilles sont bonnes dans les maux d'estomac, dans la mélancolie hypocondriaque, pour lever les obstructions du bas-ventre. La dose est depuis un gros jusqu'à une once, que vous faites fondre dans de l'eau : vous en prenez dans le cours de la journée.

Pastilles de soufre.

Cannelle de Ceylan en poudre. . . . 2 gros.
Gomme adragant fondue à l'eau simple. 1 onces.
Fleur de soufre 3
Sucre passé au tamis de soie . . . . . 3 livres.

Vous commencez par piler la gomme avec un peu de

sucre ; vous y mettez le soufre et continuez de piler, en mêlant à mesure votre sucre, et broyant avec soin les petites pelotes de soufre qui ne manquent pas de se former Vous ajoutez ensuite la cannelle ; et, lorsque la pâte est bien pétrie, vous la découpez avec un emporte-pièce pour en former vos pastilles.

Elles sont bonnes pour les maladies de poitrine et pour l'asthme. Pour les personnes attaquées de cette dernière maladie, on ajoute à la recette douze grains de fleurs de benjoin par livre de pastilles, et j'en ai vu les plus heureux résultats. La dose est depuis un demi-gros jusqu'à une once ou une once et demie, qu'on laisse simplement fondre dans la bouche.

Semen-contrà vermes, en dragées.

Semen-contrà	8 onces.
Sucre	6 livres.

Mettez dans la bassine au tonneau le *semen-contrà ;* vous prenez votre sucre cuit à la grande nappe pour faire vos charges, que vous commencez très-petites, et augmentez à mesure. Quand la graine de *semen-contrà* est grossie suffisamment, vous la mettez à l'étuve, et la reprenez le lendemain à la bassine branlante, pour la préparer à blanchir, avec huit charges d'un sucre clarifié et cuit à la nappe. Vous en mettez encore huit le lendemain, pour les blanchir, sur un feu doux, observant de diminuer la dose des charges à mesure. Les dragées faites, vous les mettez à l'étuve jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

La dose est depuis un gros jusqu'à six.

Sucre cordial.

Fleurs de bourrache	1 livre.	Orge mondée	2 onces.
Iris de Flor. concassé	1 once.	Sucre	4 livres.
Réglisse concassé	4 gros.		

Pilez la bourrache ; mettez les autres ingrédiens dans une bassine avec une pinte et demie d'eau, que vous faites réduire aux trois quarts ; passez la décoction à travers un linge, et la versez sur votre bourrache, que vous recouvrez bien, et que vous laissez infuser pendant trois heures, puis mettez le tout dans un linge blanc à la presse : ensuite clarifiez le sucre, et le faites cuire au cassé ; vous y versez la liqueur, vous faites revenir le sucre au cassé, et formez vos tablettes.

Ce sucre est excellent pour rétablir les secrétions et excrétions : on s'en sert dans les maladies où il faut éviter les boissons chaudes : il divise la lymphe épaissie et rend le sang plus fluide.

Sucre anti-scorbutique.

Cochlearia	2 livres.	Bécabunga	8 onces.
Cresson	8 onces.	Sucre	3 livres.

Pilez vos plantes dans un mortier de marbre, en y ajoutant un peu d'eau, et mettez-les à la presse. Quand le sucre est cuit au grand cassé, vous le versez dedans votre extrait : vous faites revenir le sucre au grand cassé, et formez vos tablettes.

Ce sucre est excellent dans les affections scorbutiques; il enlève les obstructions et provoque les urines. On laisse fondre dans la bouche la moitié ou le quart d'une tablette à chaque fois.

Sucre apéritif;

Cerfeuil	1 livre 8 onces.
Scille en poudre	1
Sucre	3 livres.

Pilez le cerfeuil dans le mortier de marbre, en y ajoutant un demi-verre d'eau; vous le réduisez en pulpe et le soumettez à la presse. Quand vous en avez exprimé le suc, vous y incorporez avec la spatule la poudre de scille, en remuant bien le mélange.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au cassé; vous y versez la liqueur, vous le faites revenir au petit boulé, puis formez vos tablettes.

Ce sucre est rafraîchissant, apéritif; il est stomachique, et diminue l'ardeur du sang.

On le prend à la dose d'un gros jusqu'à une once et demie.

Sucre de bouillon blanc.

Fleurs de bouillon blanc	1 livres.
Feuilles *id.*	1
Sucre	3

Pilez les feuilles et les fleurs de bouillon blanc dans un mortier, avec un peu d'eau. Quand elles sont en pulpe, vous les mettez à la presse. Vous faites cuire le sucre au grand cassé, vous y versez le suc de votre plante et le faites revenir au grand cassé; vous le coulez alors sur la table de marbre, et, avec un moule à compartimens, vous formez vos tablettes.

Ce sucre est vulnéraire; on en met dans la bouche de temps à autre, et on l'y laisse fondre.

Sucre diurétique.

Feuilles de pariétaire	1 livre 8 onces.
Cerfeuil	8
Sucre	3 livres.

Mêmes procédés que ci-dessus.

Ce sucre est excellent pour l'hydropisie et la pierre; on en prend matin et soir, et dans le cours de la journée.

Sucre émollient.

Feuiles d'orties fraîches.	2 livres.	Fleurs pectorales....	4 onces.
Fleurs de guimauve....	8 onces.	Sucre	3 livres.

Mêmes procédés que ci-dessus.

Ce sucre s'emploie dans les dyssenteries et l'hydropisie; il purifie le sang, dissipe les vieilles toux, les fleurs blanches et la jaunisse, car il est émollient et résolutif; on en use comme des précédens.

Tablettes alexitères et corroboratives.

Angélique.	1 onces.	Graine de genièvre.	4 gros.
Camomille romaine. .	1	Sucre.	4 livres.
Menthe poivrée	4 gros.		

Contusez vos plantes et concassez les baies de genièvre : vous les mettez dans une bassine avec une pinte d'eau, que vous faites bouillir et réduire aux trois quarts. Vous passez la décoction à travers un linge serré : quand le sucre est cuit au cassé, vous y versez la décoction, en remuant le mélange avec l'écumoire. Vous remettez le sucre sur le feu, vous le faites cuire au petit boulé, puis vous formez vos tablettes. (*Voyez* à l'article des tablettes, le moyen de les former.)

Cette tablette relève les forces abattues, ranime la circulation du sang, et réveille l'action des solides : elle est sudorifique. Vous en laissez fondre un morceau dans la bouche, à jeun et entre les repas.

Autres.

Souci de vigne.	5 onces.	Racine de busserole.	3 onces.
Impératoire.	5	Sucre.	3 liv. 8

Mettez dans un mortier vos plantes coupées par morceaux; vous les contusez et les faites bouillir dans une pinte et demie d'eau, que vous réduisez aux deux tiers; vous passez cette décoction à travers un linge propre, que vous serrez fortement.

Vous clarifiez votre sucre et le faites cuire de la même manière que ci-dessus : vous y versez votre décoction, et suivez les principes accoutumés pour former vos tablettes.

Indépendamment des vertus des premières, celles-ci sont apéritives et résolutives; elles provoquent les règles, facilitent l'accouchement, et dissipent les vents de l'estomac et des intestins.

Vous en prenez une once par jour, vous la laissez fondre par petites parties dans la bouche, avant et après le repas.

Tablettes anti-épileptiques.

Fleurs de tilleul	2 onces.	Fleurs de muguet	2 onces.
Fleurs d'orval	2	Grateron	4 gros.
Racines de pivoine mâle	2	Sucre	3 livres.

Coupez vos racines par petits morceaux, et faites-les bouillir dans une chopine d'eau : après sept à huit bouillons, vous versez la décoction sur vos fleurs, que vous mettez dans un vase d'étain, que vous bouchez bien, et les laissez passer trois heures au bain-marie ; vous les passez ensuite au travers d'un linge, pour en exprimer le suc en serrant ce linge fortement. Vous clarifiez votre sucre, que vous faites cuire au petit cassé ; vous y versez la décoction en remuant avec l'écumoire ; vous remettez le sucre sur le feu, et le faites revenir au petit boulé, et formez vos tablettes comme celles dont nous avons parlé ci-dessus.

Elles sont bonnes pour corriger l'état des fluides, diminuer la viscosité du sang et de la lymphe, et changer la mauvaise qualité du chyle : elles sont excellentes pour les maladies des nerfs.

Tablettes anti-putrides et résolutives.

Fleurs de tilleul fraich.	8 onces.	Camphre	1 onces.
Sel de nitre	3	Sucre	2 livres 8

Vous broyez les fleurs de tilleul avec le sel de nitre, et les mettez, avec le camphre, au bain-marie pendant quatre heures, avec chopine d'eau. Remuez de temps en temps, pour faire dissoudre le camphre, puis mettez le tout à la presse. Fondez votre sucre ; et, quand il est clarifié, vous le faites cuire au cassé ; vous y versez la décoction et le mettez au boulé, puis vous le versez dans le moule à compartimens pour former vos tablettes.

Elles sont d'un grand effet dans les affections du genre nerveux, dans les fièvres malignes et putrides. Vous versez de l'eau bouillante environ un demi-verre sur deux tablettes, en remuant bien avec la pointe d'un couteau, et vous en prenez la même dose de trois heures en trois heures.

Tablettes anti-scorbutiques en tisane.

Cresson	4 onces.	Passerage	2 onces.
Cochlearia	3	Bécabunga	4 gros.
Bardane	4	Pastel	4
Fumeterre	2	Sucre	4 livres.

Mettez vos plantes sèches dans une bassine avec une pinte d'eau, que vous réduisez à moitié ; vous passez le tout au

travers d'un linge : vous pilez les plantes récentes dans un mortier de marbre, et, lorsqu'elles sont en pulpe, vous versez dessus votre décoction de plantes séches, en remuant avec le pilon ; vous laissez le mélange macérer pendant trois ou quatre heures, et le mettez ensuite à la presse pour en exprimer le jus. Vous remettez la liqueur sur le feu, et y ajoutez un blanc d'œuf battu dans un demi-verre d'eau pour la clarifier : vous y versez le sucre cuit au cassé; et, remuant le mélange avec l'écumoire vous mettez le sucre au petit boulé, et en formez des tablettes avec le moule à compartimens.

Ces tablettes sont un spécifique contre le scorbut; elles corrigent les vices du sang. Elles se prennent en tisane : pour cela, vous en mettez une once dans un verre d'eau fraîche, que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Vous en prenez à égale dose quatre fois par jour.

Tablettes anti-vénériennes.

Salsepareille	3 onces.	Squine	1 onces.
Mézeranu ou bois genti.	2	Aigremoine	1
Sassafras	1	Gayac	1

Vous concassez ces substances, et les mettez dans une bassine avec une pinte et demie d'eau, que vous réduisez aux deux tiers, puis en exprimez le jus à la presse.

Clarifiez quatre livres de sucre et le faites cuire au cassé; vous le retirez pour y verser la décoction, et, le replaçant sur le feu, vous le mettez au petit boulé. Vous versez le mélange dans un vase de faïence, que vous placez sur des cendres chaudes ; alors vous broyez huit grains de sublimé corrosif dans un petit mortier de verre, en y ajoutant, par intervalle, une demi-once de sirop de guimauve : vous le versez dans le premier mélange hors du feu, et, ramassant exactement avec une carte ce qui peut être attaché au pilon et au mortier, vous incorporez bien le tout, en remuant doucement jusqu'à ce que le sucre blanchisse. Le sublimé se trouvant alors également divisé, vous coulez la composition dans soixante-quatre moules de fer-blanc égaux, et contenant chacun une once. De cette manière, il se trouve un huitième de grain de sublimé dans chaque tablette, que vous sortez des moules lorsqu'elles sont toutes refroidies.

Il est surtout bien essentiel de ne jamais faire le mélange du sublimé avec le sucre dans une bassine de cuivre; il faut se servir, comme je l'ai dit, d'un petit poêlon à bec, en faïence ou d'argent.

TRAITEMENT.

Le malade se préparera d'abord par des bains continués pendant sept à huit jours, et en même temps faisant usage d'heure en heure, dans le cours de la journée, d'une tisane composée avec une once de salsepareille et autant de squine bouillies ensemble dans une pinte et demie d'eau commune pendant une demi-heure. Le huitième jour, au matin, il fera fondre une de ces tablettes dans un verre de sa tisane, qu'il avalera en deux reprises, à une heure de distance.

Il faut s'abstenir de viandes salées, et en général de tous les alimens échauffans et de haut goût pendant la durée du traitement, qui opère en quinze ou vingt jours au plus, si ce n'est dans des cas de maladie compliquée et invétérée, qui exigent un traitement particulier ordonné par le médecin. On peut chaque jour boire une chopine d'excellent vin vieux au dîner, et le soir on se contentera d'une bavaroise au lait, d'un léger potage, ou de quelque peu de confitures, ou de quelques fruits cuits, et d'un petit verre de bon vin vieux.

L'usage de ces tablettes n'empêche point le malade de prolonger les bains lorsqu'ils ne l'affaiblissent pas trop : lors de la guérison, il prendra une tisane rafraîchissante et légèrement sudorifique pendant trois ou quatre jours, puis il terminera par un purgatif.

Nota. Dans les pays chauds, ces tablettes ont l'efficacité nécessaire pour chasser le virus vérolique sans y faire entrer de sublimé corrosif; alors on le supprime en entier, et on opère de même pour le reste.

Tablettes anti-vénériennes au chocolat.

Lorsque le chocolat est bien liquide et sur la pierre à broyer, vous le divisez en morceaux d'une livre, dans chacun desquels vous incorporez bien, avec le rouleau, *quatre* grains de sublimé corrosif et une once de salsepareille en poudre, dont vous formez des tablettes d'une once chacune.

Ce chocolat se prépare comme à l'ordinaire; on le prend le matin à jeun, et, dans le cours de la journée, on fait usage de la tisane dont il est parlé dans la recette précédente, et on suit le même traitement. Ces tablettes sont très-efficaces, même dans les maladies vénériennes les plus graves.

Tablettes apéritives.

Prenez racines d'arrête-bœuf, d'asperges, de fenouil,

d'ache, de persil, de petit houx, de chaque quatre onces; et chardon-roland trois onces.

Vous coupez ces ingrédiens en morceaux, et les mettez dans une bassine sur le feu, avec une pinte et demie d'eau, que vous réduisez à moitié, et vous mettez le marc à la presse pour en exprimer le jus.

Vous clarifiez quatre livres de sucre et le faites cuire au cassé; vous y versez la liqueur, et, lorsqu'il est au petit boulé, vous formez vos tablettes.

Elles facilitent le cours des liqueurs, et débouchent l'orifice des vaiseaux; elles donnent au sang la facilité de circuler avec plus de vîtesse. Elles sont utiles aux personnes qui se sentent quelques dispositions à l'hydropisie, ou menacées d'apoplexie séreuse. On en délaye dans un verre d'eau environ une demi-once, que l'on prend à jeun, et deux heures après le repas.

Tablettes de baume de copahu.

Baume de copahu.	4 onces.
Sucre suraffiné	2 liv. 8

Vous fondez le sucre avec de l'eau dans laquelle vous avez battu un blanc d'œuf : observez de ne pas mettre trop d'eau, afin de ne pas noyer le sucre. Quand il monte, vous le retirez en y versant un demi-verre d'eau fraîche : puis, après avoir enlevé l'écume, vous le faites cuire au cassé, vous y versez le baume et le faites revenir au grand cassé, et le coulez dans le moule à compartimens.

Ces tablettes arrêtent le cours de ventre, la dyssenterie, les gonorrhées; elles purgent doucement par les urines; elles chassent les glaires et les graviers arrêtés dans les reins et la vessie. On peut en faire usage dans l'hydropisie, comme apéritives : vous laissez fondre une tablette dans la bouche, d'heure en heure.

Autres.

Baume de Canada . .	2 onces.	Baume de Tolu. . . .	1 onces.
Baume de Judée . . .	1	Sucre	2 liv. 8

Mêmes procédés que pour les précédentes.

Ces tablettes sont bonnes pour les ulcères internes et les abcès. Vous pouvez les prendre dans du bouillon, en les y laissant fondre à la dose d'un gros jusqu'à six.

Tablettes de bouillon blanc.

Fleurs de bouillon blanc	1 liv. 8 onces.
Sucre.	3

Pilez les fleurs récentes dans un mortier de marbre; vous

en formez une pulpe, que vous mettez dans une chopine d'eau au bain-marie pendant trois heures, et exprimez le suc à la presse : vous clarifiez le sucre et le faites cuire au cassé, puis y versez la liqueur; et, lorsqu'il est au boulé, vous formez vos tablettes.

Elles sont adoucissantes, vulnéraires et détersives, et elles conviennent dans la dyssenterie et la colique.

Tablettes calmantes.

Racine de guimauve...	3 onces.	Gomme arabique en poud.	4 gros.
Fleurs de coquelicot...	4	Extrait pur d'opium......	4
de morelle......	1	Sucre............	2 livres 8

Vous coupez la racine de guimauve par petits morceaux, et la mettez avec les fleurs dans une chopine d'eau, que vous réduisez à moitié; vous en exprimez le suc à la presse, et délayez, dans un petit mortier de marbre, la gomme et l'extrait d'opium avec cette décoction, que vous repassez de nouveau au travers d'un linge. Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au cassé, et le retirez du feu pour y verser votre décoction; vous le faites revenir au cassé, en tournant la bassine par intervalles, afin que la décoction ne descende pas au fond, ce qui lui communiquerait une odeur de caramel, et formez vos tablettes avec le moule à compartimens.

Ces tablettes produisent des effets admirables : elles excitent dans les entrailles une sensation agréable, procurent le sommeil, calment les irritations et apaisent les douleurs. Les narcotiques doivent être employés prudemment; et c'est avec plusieurs épreuves que j'en ai recueilli un résultat satisfaisant.

La dose est d'en prendre une tablettte, et de continuer pendant quelques jours : on peut en prendre jusqu'à deux sans crainte, lorsque les douleurs résistent. Les personnes sanguines doivent s'en abstenir.

Tablettes carminatives.

Absinthe.	2 onces.	Semence d'aneth.. . .	1 onces.
Camomille romaine. .	1	Fenouil.	1
Anis vert.	2	Sucre.	3 livres.

Pilez les plantes ensemble, et les mettez dans une chopine d'eau passer six heures au bain-marie; ensuite vous les soumettez à la presse pour en extraire le jus. Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au cassé, vous y versez la décoction, et remuez avec l'écumoire jusqu'à ce qu'il soit au petit boulé; alors vous formez vos tablettes.

Elles dissipent les vents contenus dans l'estomac et les in-

testins, rétablissent les digestions, dissipent et divisent les matières visqueuses ; on en prend le matin à jeun, et deux heures avant et après les repas ; on en fait dissoudre une demi-once dans un verre d'eau. Les personnes à qui leur amertume ne répugne pas peuvent laisser fondre la même dose dans leur bouche ; elles produisent le même effet.

Tablettes cordiales.

Fleurs de rose	4 onces.	Giroflée jaune	2 onces.
de muguet	3	Fleurs de buglose	1
Mélisse	2	Sucre	3 livres.

Contusez les feuilles et les fleurs des plantes, et mettez-les dans un demi-setier d'eau ; vous les laissez trois ou quatre heures au bain-marie, puis continuez l'opération comme ci-dessus.

Ces tablettes ont les mêmes vertus que les précédentes. On en met fondre une demi-once dans un verre d'eau que l'on prend à jeun et entre les repas ; on en laisse fondre aussi de temps en temps un demi-gros dans la bouche.

Tablettes diurétiques, chaudes.

Sommités d'absinthe	3 onces.	Cannelle en poudre	4 gros.
Scille	4 gros.	Sucre	4 livres.

Vous coupez grossièrement l'absinthe et la scille, puis, après les avoir fait bouillir dans une chopine d'eau que vous réduisez à moitié, vous les laissez infuser au bain-marie pendant quatre heures : vous les soumettez à la presse ; et, lorsque vous en avez obtenu le jus, vous y délayez la cannelle en poudre, puis opérez à la manière accoutumée.

Vous prenez de ces tablettes quatre fois par jour, à la dose d'une demi-once, que vous faites fondre dans un verre d'eau ; elles sont bonnes pour augmenter le mouvement des fluides et des solides, pour provoquer la secrétion de l'urine ; elles atténuent la masse du sang.

Tablettes diurétiques, froides.

Nénuphar	3 onces.	Graine de courge	2 onces.
Chiendent	2	Sucre	4 livres.
Racine de fraisier	1		

Vous coupez les plantes et racines par morceaux, vous concassez la graine de courge, et faites bouillir le tout dans une pinte d'eau que vous réduisez aux deux tiers ; vous passez la décoction par un linge serré très-fortement. Vous clarifiez le sucre, et le faites cuire au cassé, puis y versez la liqueur ; et lorsqu'il est au petit boulé, vous formez vos tablettes.

Elles sont bonnes dans les fièvres brûlantes et ardentes, lorsqu'il y a inflammation dans les viscères ; elles occasionnent une évacuation abondante d'urine. On en prend chaque fois une demi-once qu'on laisse fondre dans la bouche, et on réitère plusieurs fois dans la journée, ou on les dissout dans un verre d'eau.

Tablettes emménagogues.

Mélisse.	3 onces.	Absinthe.	1 once.
Armoise.	2	Safran oriental. . . .	4 gros.
Rhue.	2	Sucre.	4 livres.

Contusez les plantes, excepté le safran, et les mettez dans une bassine avec une pinte d'eau que vous réduisez aux deux tiers ; mettez-y alors le safran, et, après quelques bouillons, versez le tout dans un vase de terre vernissée que vous couvrez bien ; quand le tout est refroidi, vous en exprimez le suc à la presse. Vous clarifiez le sucre, et le faites cuire au cassé, vous y versez la décoction en remuant avec l'écumoire ; vous remettez la bassine sur le feu, et, quand le sucre est au petit boulé, vous formez vos tablettes.

Celles-ci se prennent le matin à jeun, et deux heures après les repas ; vous en délayez une demi-once dans un verre d'eau, et en prenez en outre une once par petites portions dans le cours de la journée, et les laissez fondre dans la bouche.

Elles sont excellentes pour les femmes ; elles déterminent l'écoulement des règles arrêtées par le sang devenu trop visqueux, qui occasionne alors la suppression de cet écoulement périodique si nécessaire à leur santé.

Ces tablettes sont très-efficaces pour lever les obstructions ; elles sont anti-hystériques, et bonnes pour les vapeurs.

Tablettes émollientes.

Racines de guimauve. . .	3 onces.	Fleurs de mauve. . .	3 onces.
Fleurs de violette.	2	Sucre.	3 livres.
de bouillon blanc.	3		

Vous mettez les fleurs et racines de guimauve, coupées menues, dans une bassine sur le feu avec une pinte d'eau que vous réduisez aux trois quarts ; vous enveloppez le tout dans un linge blanc, et le soumettez à la presse pour extraire tout le jus qui y est contenu ; vous en retirez un mucilage épais. Vous clarifiez le sucre, et opérez comme il a été dit.

Vous mettez deux onces de ces tablettes dans une cafetière avec une pinte d'eau ; après un bouillon, vous la re-

tirez du feu, votre tisane se trouve faite, et vous en buvez le matin, le soir, et deux heures après chaque repas. Elles sont émollientes, elles relâchent les parties trop tendues ; elles sont bonnes dans les convulsions et dans les rhumatismes.

Tablettes fébrifuges.

Extrait de gentiane	2 gros.	Enula campana	1 once.
de quinquina	4	Sucre	3 livres.

Vous coupez l'énula campana par morceaux, et la faites bouillir dans une pinte d'eau que vous réduisez aux trois quarts ; vous passez la décoction au travers d'un linge très-serré, et y ajoutez les extraits réduits en poudre. Vous mettez le mélange au bain-marie pendant six heures, puis le laissez refroidir ; pendant ce temps, vous clarifiez le sucre et le faites cuire au cassé, vous y incorporez la décoction en remuant bien avec la spatule ; puis vous opérez comme pour les précédentes.

Ces tablettes corrigent les vices des liqueurs qui entretiennent les fièvres d'accès ou intermittentes ; elles réchauffent l'estomac, lui donnent du ton, réveillent l'appétit, et hâtent la circulation des liqueurs ; elles diminuent la viscosité des fluides, et précipitent les oscillations des solides. Vous en mettez deux onces dans une pinte d'eau ; vous en prenez un verre à jeun, et le reste dans le cours de la journée, deux heures après chaque repas, et vous continuez ainsi pendant plusieurs jours.

Tablettes fondantes vermifuges.

Semen-contrà en poudre	1 once.	Séné en poudre	1 onces.
Absinthe en poudre	4 gros.	Rhubarbe en poudre	1
Semences de pourpier en p.	4	Sucre	4 livres.

Mettez dans une bassine toutes ces poudres avec une pinte et demie d'eau que vous réduisez aux trois quarts ; vous passez la décoction au travers d'un linge très-serré. Vous clarifiez le sucre, et le faites cuire au petit cassé, vous y versez la décoction ; et, lorsqu'il est au petit boulé, vous formez vos tablettes.

Elles tuent les vers, et les évacuent d'une manière douce et sans fatiguer le malade. On en prend un gros soir et matin, et deux heures après chaque repas : on peut les prendre aussi en faisant fondre le quart d'une tablette dans de l'eau.

Tablettes d'ipecacuanha.

Ipecacuanha en poudre	8 onces.
Eau distillée	12
Sucre	2 livres ½.

Mettez l'ipécacuanha digérer avec l'eau dans un matras que vous bouchez bien, placez-le dans une bassine pleine d'eau chaude et posée sur un feu très-doux pour l'entretenir toujours au même degré de chaleur. Vous y laissez le matras pendant six heures, le remuant de temps à autre, puis vous passez la liqueur au travers d'un linge très-serré.

Vous faites fondre le sucre dans de l'eau où vous avez battu un blanc d'œuf, vous l'écumez, le clarifiez, et, quand il est au cassé, vous y versez la liqueur et la faites cuire comme pour les autres tablettes, pour en former celles-ci, qui se coulent dans le moule à compartimens.

La dose est depuis quatre grains jusqu'à un gros, qu'on laisse fondre dans la bouche, le matin à jeun.

Ces tablettes sont bonnes dans le commencement des fièvres malignes, putrides, et même dans les pleurésies bilieuses : elles produisent un grand effet dans les dyssenteries et dans les diarrhées bilieuses.

Tablettes pectorales.

Fleurs d'orange épluchée.	4 onces.	Fleurs de coquelicot. .	1 once.
Fleurs de tussilage. . . .	2	Sucre.	6 livres.
Fleurs de violette.	2		

Vous versez un demi-setier d'eau bouillante sur les fleurs, vous fermez hermétiquement le vase, et le déposez dans un endroit chaud pendant l'espace de vingt-quatre heures, ensuite vous passez au travers d'un linge serré fortement pour extraire tout le suc.

Après avoir clarifié le sucre suivant l'usage, vous le faites cuire au petit cassé, vous le retirez alors, et y versez la liqueur; vous replacez le mélange sur le feu, et remuez avec l'écumoire pour bien incorporer le tout. Quand le sucre est au petit boulé, vous formez vos tablettes.

Me trouvant fréquemment atteint de rhumes de poitrine très-violens, j'ai pensé que la réunion des végétaux ci-dessus ne pourrait que m'être salutaire : j'ai donc composé ces tablettes, qui ont parfaitement rempli mon attente et satisfait toutes les personnes qui en ont fait usage.

Elles sont diurétiques et pectorales; elles divisent et atténuent les humeurs visqueuses, et adoucissent la chaleur des poumons.

On les prend de deux manières : on met fondre dans la bouche moitié d'une tablette, ou on la dissout dans un verre d'eau chaude. Elles se prennent matin et soir, et deux heures après chaque repas.

Tablettes humectantes ou béchiques.

Kermès minéral en poud.	1 gros.	Véronique	2 onces.
Iris de Florence en poud.	1 onces.	Sucre	4 livres.
Tussilage	2		

Vous réduisez les plantes en pulpe dans le mortier de marbre, vous en faites une forte décoction dans une pinte d'eau que vous réduisez aux trois quarts; vous la passez au travers d'un linge très-serré, et la recevez dans un vase, puis, y ajoutant vos poudres, vous mettez le tout au bain-marie pendant deux jours, et filtrez la liqueur au travers d'un papier gris.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au cassé; vous y versez la décoction, puis le faites revenir au boulé, et formez vos tablettes.

Elles apaisent la toux, fondent les glaires et facilitent les secrétions. Vous en prenez une once par jour, à diverses reprises.

Tablettes humectantes, froides.

Racines de guimauve	2 onces.	Fleurs de pulmonaire.	2 onces.
Racines de réglisse	4 gros.	Jujubes	4
Feurs de bourrache	3 onces.	Gomme arab. en poud.	1
Fleurs de violette	2	Sucre	4 livres.

Vous coupez les racines par morceaux et les faites bouillir avec une pinte et demie d'eau que vous réduisez à moitié : pilez les fruits avec les fleurs; et, quand ils sont en pulpe, versez-y la décoction des racines en remuant avec le pilon. Vous mettez le tout au bain-marie pendant trois ou quatre heures, puis vous passsez la liqueur au travers d'un linge serré posé sur un vase où se trouve la gomme arabique pulvérisée; vous remuez bien jusqu'à ce qu'elle soit fondue, et filtrez le mélange.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au cassé; vous y versez la liqueur et remuez le mélange jusqu'à ce que le sucre soit au petit boulé; vous le retirez alors et formez vos tablettes comme les précédentes.

Ces tablettes donnent de la consistance aux fluides et émoussent les parties âcres et irritantes : elles sont bonnes dans les crachemens de sang, dans l'asthme catarreux et convulsif, dans la toux violente et opiniâtre.

Tablettes purgatives au chocolat.

Résine de scammonée d'Alep.	8 grains.	Mercure doux ou *aquila alba*, ou muriate de mercure	12 grains.
Résine de jalap	8		

Divisez le tout dans une très-petite quantité de jaunes

d'œufs ; le mélange étant parfait, vous l'incorporez dans une demi-once de pâte de chocolat, pour former quatre tablettes.

C'est un très-bon purgatif drastique ; il convient surtout dans les cas de faiblesse du système abdominal : il est aussi vermifuge. La dose entière pour un adulte ; trois tablettes pour l'âge de huit à douze ans ; deux tablettes pour les enfans sortis de la mamelle et au-dessous.

Autres.

Antimoine diaphorétique.	24 grains.
Diagrède.	15
Tartre stibié.	demi-grain.

Même préparation que ci-dessus pour quatre tablettes.

Ce remède convient surtout dans les affections catarrales ; il est légérement vomitif.

Les doses comme pour les précédentes.

Tablettes de rhubarbe.

Rhubarbe en poudre.	6 onces.
Sucre.	4 livres.

Clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé ; vous passez la rhubarbe au tamis de soie et l'incorporez exactement avec le sucre en remuant avec la spatule, puis vous formez vos tablettes.

Elles fortifient les fibres de l'estomac et des intestins ; elles font évacuer doucement les humeurs bilieuses. La dose est de quatre gros matin et soir.

Tablettes stomachiques.

Racine d'angélique. . . .	3 onces.	Safran de mars apéritif.	4 gros.
Sommités d'absinthe. . .	2	Sucre.	3 livres.
Extrait de quinquina. . .	2 gros.		

Coupez les racines et l'absinthe par morceaux, et les faites bouillir dans trois demi-setiers d'eau, que vous réduisez aux trois quarts, puis passez la décoction au travers d'un linge très-serré. Vous pulvérisez l'extrait de quinquina et le safran de mars, et les mêlez exactement avec la décoction, en remuant avec la spatule.

Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au cassé ; vous y versez le mélange, et, lorsqu'il est au petit boulé, vous formez vos tablettes.

Elles excitent la douce chaleur nécessaire pour la digestion et réveillent l'oscillation des fibres de l'estomac. Vous en prenez un demi-gros chaque fois, que vous laissez fondre dans la bouche, et réitérez à la même dose de demi-heure

en demi-heure, laissant cependant écouler l'intervalle de deux heures après chaque repas.

Tablettes vermifuges purgatives.

Mercure doux ou *aquila alba*..	12 grains.
Rhubarbe en poudre.	15
Semen-contrà en poudre..	18

Vous incorporez le tout dans une once de pâte de chocolat, et en formez six tablettes d'un poids égal.

On peut les donner depuis une pour les enfans du premier âge, jusqu'à six pour les adultes.

C'est un puissant vermifuge.

Tablettes vulnéraires adoucissantes.

Verge d'or.	6 onces.	Brunelle.	2 onces.
Véronique.	5	Sucre.	3 livres.
Bugle..	2		

Vous pilez les vulnéraires en y ajoutant une chopine d'eau par intervalles; vous les réduisez en pulpe et les soumettez à la presse. Vous clarifiez le sucre et le faites cuire au cassé, vous y versez le suc des plantes; et, lorsque le sucre est au petit boulé, vous formez vos tablettes.

Elles sont excellentes dans les chutes, dans les maux de reins et de la vessie; elles s'emploient dans les maux de gorge ulcéreux et gangreneux qui suppurent après des esquinancies rebelles.

Vous en composez une tisane en mettant dans une cafetière deux pintes d'eau; lorsqu'elle bout, vous y faites fondre deux onces de ces tablettes. Vous en buvez matin et soir et deux heures après chaque repas.

Tablettes vulnéraires astringentes.

Sanicle.	6 onces.	Pervenche.	2 onces.
Reine des prés.	4	Sucre.	3 livres.

Même préparation que pour les précédentes.

Ces tablettes conviennent dans les hémorragies, les dysenteries, les hernies, les pertes, et les maux de gorge. La tisane se fait comme ci-dessus. Elles se prennent à la même dose et de la même manière.

DICTIONNAIRE

De quelques substances simples dont il est parlé dans cet ouvrage.

A.

ABRICOT. Fruit d'un arbre originaire d'Arménie, et très-connu. Il y en a de plusieurs espèces : on en remarque principalement deux, qui diffèrent en ce que l'amande de l'une est douce, tandis que celle de l'autre est amère.

Le fruit des abricotiers en plein vent a toujours plus de saveur que celui des abricotiers en espaliers, parce que les premiers profitent davantage de toutes les influences de l'air. L'abricot fait l'ornement des tables, soit cru, soit confit au sucre; ou préparé, soit en marmelade, soit en compote, etc. On fait avec les amandes d'abricots un ratafia très-connu sous le nom d'*eau de noyaux*, et des émulsions. Il découle des abricotiers une gomme qui pourrait être employée en médecine, comme adoucissante, à défaut de la gomme arabique.

ABSINTHE. Plante qui vient naturellement dans les terrains secs et un peu chauds.

Il y a quatre espèces d'absinthe, savoir : celle qu'on appelle grande absinthe, ou aluine; la petite, nommée pontique; celle de mer, qui croît sur les bords maritimes et dans les marais salés; et celle des Alpes, qu'on nomme *génépi,* et dont on distingue plusieurs sortes.

Son principal usage est pour la médecine, dans laquelle on l'emploie comme cordiale, stomachique, fébrifuge et emménagogue, propriétés qu'elle doit à ses principes aromatiques et amers. On en retire, par la distillation, un esprit recteur ou eau aromatique, une huile essentielle, et on en fait un extrait qui retient plus d'odeur de la plante que la plupart des extraits des autres plantes aromatiques, parce que l'odeur de l'absinthe est fort tenace. Un peu d'absinthe mis pendant l'été dans la bière, l'empêche de tourner à l'acide. On emploie l'absinthe en substance, en

infusion dans l'eau ou l'esprit de vin, avec lequel on fait ce qu'on appelle la teinture d'absinthe ; ou enfin dans le vin, pour en faire le vin d'absinthe.

Ache. Il y en a de trois sortes : l'ache vulgaire, qui est le céleri non cultivé ; l'ache de montagne ou le *livêche*, et l'ache d'eau ou la *berle*.

L'ache de montagne, ou le livêche, croît aux lieux ombragés, et on la cultive dans les jardins : elle répand une odeur forte, aromatique, et particulièrement la graine, qui a, ainsi que la racine, une saveur âcre qui n'est point désagréable. Cette plante est diurétique, et noircit un peu les urines : elle dissipe les vents et est un bon vulnéraire. On fait confire sa racine dans le vinaigre, et on la mâche pour se préserver de la contagion de l'air.

La berle est anti-scorbutique ; on la mange en salade, et on la prescrit dans les bouillons apéritifs.

Aloès. Végétal dont il y a plusieurs espèces : il croît naturellement dans tous les pays chauds. On en retire par expression un suc gommo-résineux, qui est de trois sortes : 1° l'*aloès succotrin*, dont on a fait le mot *chicotin*, est le meilleur de tous : il est d'une couleur noirâtre, jaunâtre en dehors, rougeâtre en dedans, transparent, friable, résineux, amer au goût, d'une odeur forte, et devenant jaunâtre en le pulvérisant : on nous l'apporte dans des cuirs de l'île de Socotora.

2° L'*aloès hépatique*, parce qu'il a la couleur du foie des animaux : son odeur est plus désagréable, son goût plus amer.

3° L'*aloès caballin*, le plus grossier et le moins bon de tous, ne s'emploie que pour les chevaux, et se distingue facilement par son odeur fétide, sa couleur noire et ses impuretés.

Le suc de l'aloès succotrin est employé en médecine comme purgatif, vermifuge et vulnéraire. La teinture d'aloès est tonique, emménagogue ; on s'en sert à l'extérieur pour arrêter les progrès de la carie.

Alun. C'est un sel formé par la combinaison de l'acide sulfurique avec l'alumine ou argile pure. Il a une saveur d'abord douceâtre, ensuite fortement astringente. Dissous dans de l'eau, et évaporé, ce minéral se cristallise sous la forme d'un octaèdre. L'*alun de plume*, ainsi nommé parce qu'il est composé de beaux filamens droits, blancs, cristallins, et qui se séparent aisément, se trouve cristallisé ainsi dans des grottes ou caves en Egypte, en Macédoine, dans les iles de Sardaigne et de Milo ; mais il est très-rare en France.

On en connaît de plusieurs espèces dans le commerce :

1° l'*alun de glace* ou *de roche*, qui est en masses considérables et transparentes; cette espèce d'alun est fort impure; 2° l'*alun de Rome*, qui se prépare dans le territoire de Civita-Vecchia; cet alun est en morceaux gros comme des œufs; il est couvert d'une efflorescence rougeâtre; il passe pour pur lorsqu'on a séparé cette efflorescence; 3° l'*alun de Naples*, en masse plus grosse que celui de Rome, qui a l'une de ses surfaces hérissée de cristaux pyramidaux; 4° l'*alun de France* qui s'y prépare dans plusieurs manufactures; 5° l'*alun brûlé* est celui qui a été calciné; il se pulvérise aisément et est caustique; 6° l'*alun sucré*, qui est de l'alun cuit en consistance de pâte avec des blancs d'œufs et de l'eau de roses. Cette pâte refroidie acquiert la dureté du sucre: on lui donne la forme de petits pains de sucre de la hauteur de deux pouces: on emploie cette pâte comme cosmétique pour donner plus de fermeté à la peau.

L'alun est d'un usage très-étendu. En médecine on l'emploie quelquefois intérieurement comme astringent, mais avec de grandes précautions. A l'extérieur on s'en sert comme d'un stiptique et d'un dessicatif puissant. Il est d'un grand secours dans les arts; il augmente la vivacité des couleurs; il est propre à clarifier les liqueurs, et c'est pour cela qu'on en fait usage dans le raffinage du sucre. On s'en sert aussi pour dessaler la morue, etc.

AMANDES. Substance contenue dans tous les fruits à noyaux; mais nous voulons parler ici d'une espèce particulière connue sous le nom d'amandes *douces* et d'amandes *amères*.

C'est le fruit de l'arbre appelé amandier. Les amandes douces sont de deux sortes; l'une a la coque fragile, et a en quelque façon l'odeur de violette; l'autre a la coque plus dure.

Les bonnes amandes viennent de la Barbarie, de Provence, de Languedoc, de Touraine et d'Avignon; la plupart de nos provinces sont trop froides pour que les amandes y mûrissent parfaitement; aussi n'y sont-elles point bonnes à être conservées sèches; mais elles sont excellentes à être mangées vertes.

Les amandes contiennent beaucoup d'huile: elles passent pour être nourrissantes; mais elles sont de difficile digestion lorsqu'on en mange trop. On en fait avec le sucre différentes sortes de préparations comme massepins, macarons, etc. On confit les amandes vertes comme les abricots; lorsqu'elles sont mûres et sèches, on en fait du nougat, des pralines, etc.

Conservées trop long-temps, les amandes deviennent rances par l'évaporation de la partie aqueuse. Il faut toujours,

avant de les employer, en séparer la pellicule jaune qui contient une poussière résineuse et âcre qui irrite le gosier. On fait, en pilant les amandes douces, un lait connu sous le nom d'*émulsion*. On tire par expression des amandes douces et amères, lorsqu'elles sont récentes, une huile très-bonne dans les ardeurs du sang, dans les coliques, et pour faciliter l'expectoration; mais elle est très-sujette à se rancir; elle perd alors sa saveur douce, et en acquiert une âcre et désagréable. Cette rancidité est produite par la matière mucilagineuse dont l'acide se développe par un commencement de fermentation, qui a lieu d'autant plus facilement que cette huile est plus fine.

Ambre gris. Les naturalistes ne sont pas d'accord sur la nature et l'origine de cette substance. Les uns pensent que c'est une sorte de bitume qui coule du sein de la terre dans les eaux de la mer, où il s'épaissit; d'autres, que cette substance, formée dans le canal alimentaire d'une espèce de baleine, est l'excrément endurci de ce cétacée.

L'ambre gris est très-rare. On le trouve flottant sur les eaux de la mer, aux environs des îles Moluques, de Madagascar, de Sumatra, etc. C'est une matière concrète, d'une consistance molle et tenace comme la cire, d'une couleur grise, marquée de taches jaunes ou noires, d'une odeur suave et forte lorsqu'on le chauffe ou qu'on le frotte. Il est en masses irrégulières, quelquefois arrondies, formées par couches de différente nature, et plus ou moins grosses suivant qu'il s'en est réuni un plus grand nombre; on en a vu des morceaux pesant plus de deux cents livres. Cette substance a été manifestement liquide, car on y trouve enveloppés une grande quantité de corps marins.

L'ambre gris est stomachique, cordial, anti-spasmodique. On l'emploie à la dose de quelques grains. Mais son plus grand usage est de fournir un parfum pour la toilette; on le mêle ordinairement avec le musc, dont il rend l'odeur plus suave et plus supportable.

Comme l'ambre gris est fort cher, on le falsifie et on le mêle avec différentes substances. On reconnaît le véritable aux caractères suivans : il est écailleux, insipide, d'une odeur suave; il se fond sans donner de bulles ni d'écume, lorsqu'on l'expose à la flamme d'une bougie dans une cuiller d'argent. Il nage au dessus de l'eau; il n'adhère point au fer chaud. Celui qui ne présente pas toutes ces propriétés est allié et impur.

Ambrette ou graine de musc. Cette graine, de la grosseur d'un grain de millet, a effectivement l'odeur de musc; elle

se trouve dans un fruit de couleur brune et de forme pyramidale, qui croît sur une plante fort abondante dans les Antilles, en Arabie et en Egypte. Les parfumeurs font usage de cette graine à cause de son odeur agréable.

ANANAS. Plante cultivée dans les Indes, à cause de l'excellence de son fruit, dont la saveur surpasse celle de tous les fruits qui nous sont connus.

On cultive en France des ananas dans les serres chaudes. Il y en a de plusieurs espèces, qui toutes sont excellentes à manger. On en retire par expression un suc dont on fait une liqueur délicieuse qui enivre. On confit le fruit et on l'envoie partout. Cette confiture est propre à réveiller la chaleur naturelle. Quelquefois on mange les ananas crus, ou par tranches dans du vin ou de l'eau-de-vie.

ANGÉLIQUE. Cette plante croît naturellement dans les endroits montagneux : on la cultive dans nos jardins; elle répand une odeur forte, et fleurit en mai ou en juin.

On nous apporte la racine de l'angélique sèche de Bohême, des Alpes, des Pyrénées et des montagnes d'Auvergne : la meilleure est celle qui a une odeur suave qui approche un peu du musc, d'un goût âcre et aromatique; à cet effet on a dû la recueillir en hiver : elle est sujette à la carie. On confit sa tige, et, pour cela, on la récolte dans le mois de mai, et avant qu'elle soit montée en graine.

Ces tiges, ainsi confites, outre qu'elles sont agréables au goût par leur parfum, sont très-bonnes pour fortifier l'estomac, faciliter la digestion et donner une haleine agréable.

L'angélique, prise en substance, est regardée comme stomachique, cordiale, sudorifique, vulnéraire.

ANIS. Plante fort commune dans les jardins, qui porte au bout de chaque brin de sa tige plusieurs graines fort petites, dont la chair est assez ferme.

La semence d'anis est propre à chasser les vents; elle est cordiale, stomachique et digestive.

On retire par expression et par distillation de la semence d'anis, une huile verdâtre et odorante, agréable au goût et d'une bonne odeur. L'anis couvert de sucre forme de petites dragées agréables au goût : elles guérissent la mauvaise haleine, fortifient l'estomac, dissipent les vents, facilitent la digestion. L'anis est employé dans plusieurs ratafias et certaines pâtisseries.

ANIS ÉTOILÉ. (*Voyez* BADIANE.)

ASPALATHE OU BOIS DE ROSE. Bois aromatique, ainsi nommé à cause de son odeur, qui approche de celle de la rose. On le retire d'un arbre qui croît aux Antilles et dans les

îles du Levant : il est d'un jaune pâle, et devient roux avec le temps ; il est résineux, dur, amer et parsemé de nœuds ; son aubier est blanc et sans odeur.

Les Hollandais retirent par la distillation du bois de rose une huile très-pénétrante, que l'on peut substituer à l'huile essentielle de rose dans divers baumes. Les parfumeurs font usage de bois de rose à cause de son odeur.

Aveline. Sorte d'amande qui vient sur l'arbrisseau appelé noisetier ou coudrier, que tout le monde connaît. Ces fruits sont enveloppés chacun dans une coiffe membraneuse et frangée par les bords. Il est rond ou ovale ; son écorce est ligneuse, et l'amande est recouverte d'une pellicule rougeâtre dans les noisetiers cultivés, et roussâtre dans les autres ; elle est très-bonne à manger.

Les confiseurs les couvrent de sucre, et on en tire par expression une huile douce, qu'on dit efficace dans la toux.

B.

Badiane ou anis étoilé ou anis de la Chine. C'est le fruit d'un arbre qui croît dans la Tartarie, la Chine et les îles Philippines. Ces fruits ressemblent à une étoile, et sont composés de six, sept ou neuf capsules triangulaires réunies à un centre commun. Ces capsules ont deux écorces, une extérieure, raboteuse et de couleur obscure ; l'autre intérieure et presque osseuse, lisse et luisante. Chaque capsule contient une semence qui renferme sous une coque mince et fragile une amande blanchâtre, grasse, et d'une saveur qui tient le milieu entre l'anis et le fenouil ; elle abonde en huile essentielle plus subtile, plus énergique que celle de l'anis ordinaire.

Les Orientaux mâchent souvent de cette semence après le repas pour faciliter la digestion, pour se parfumer la bouche et pour fortifier l'estomac ; c'est un puissant diurétique.

Basilic. Plante des plus agréables par son odeur suave et aromatique. On en connaît de plusieurs sortes qui croissent avec ou sans culture : c'est la petite espèce que l'on élève communément dans des pots. L'espèce de basilic dont on fait usage dans les sauces est le basilic moyen.

Toutes les espèces de basilic sont estimées cordiales et céphaliques. L'infusion de cette plante, prise comme du thé, est très-utile pour les douleurs de tête. Il y a des cuisiniers assez habiles pour employer avec tant d'art le basilic, le serpolet, la sarriette, le thym, et quelques autres herbes aromatiques, que les mets qu'ils préparent avec ces assaisonnemens sont aussi agréables au goût que s'ils y employaient les

épices des pays étrangers : aussi ne faut-il pas s'étonner si quelques épiciers sont aujourd'hui dans l'usage de faire entrer dans leur composition d'épices ces sortes d'aromates indigènes avec les exotiques.

Baume. Nom générique donné à tous les sucs résineux-balsamiques, soit desséchés, soit liquides, provenant des incisions faites à certatnes plantes ou arbres. On comprend aussi sous le nom de baume différentes préparations du ressort de la pharmacie.

Voici les principales espèces de baume : 1° le baume de Judée, d'Egypte, du grand Caire, de la Mecque, de Syrie, ainsi nommé des lieux où il croît, ou baume blanc : c'est le baume par excellence ; aussi est-il extrêmement rare. C'est une résine liquide d'un blanc jaunâtre, d'un goût âcre et aromatique, et d'une odeur pénétrante approchant de celle du citron, d'une saveur amère et astringente. Elle découle par incision pendant les chaleurs de la canicule, d'un arbrisseau qu'on nomme *baume véritable*. Comme cette liqueur est très-précieuse et extrêmement rare parmi nous, on la falsifie avec d'autres baumes et l'huile essentielle de citron, ou avec de la térébenthine ; tromperie qui peut se connaître à l'odorat et au goût. Une autre espèce est celle que l'on retire à la première ébullition, et qui surnage l'eau dans laquelle on fait bouillir les rameaux et les feuilles du baumier ; c'est comme une huile limpide et fluide ; mais les caravannes ne nous apportent que l'huile qui surnage après cette première ébullition, et qui est moins épaisse et moins odorante.

Les dames, qui emploient ce baume comme cosmétique, en font par art le lait virginal, et une pommade à la sultane, qui sont fort estimés pour l'embellissement de la peau.

2° Le baume du Pérou. On en distingue de quatre espèces : le *blanc* qui est liquide, le *roux* ou *rouge* qui est sec, et le *brun* ou *noir* qui est liquide ; ils tirent cependant tous les quatre leur origine du même arbre. Le baume noir, qui est plus d'usage en médecine que le blanc, parce qu'il est moins rare, est souvent falsifié avec la seconde huile de benjoin, qui passe en distillant cette résine dans la cornue. On la fait digérer sur des germes de peuplier qui sont très-résineux, et qui ont une odeur à peu près semblable à celle du baume du Pérou : on mêle ensuite cette huile avec une certaine quantité de baume noir. Cette fraude est difficile à reconnaître, si ce n'est à l'odeur, qui est beaucoup moins suave et beaucoup moins forte que celle du baume du Pérou très-pur.

3° Le baume de Tolu est un suc résineux, tenace, d'une consistance qui tient le milieu entre le baume liquide et le sec, tirant sur la couleur d'or, ou d'un blond roussâtre, d'une odeur qui approche de celle du benjoin; d'un goût doux et agréable, ce qui le fait différer essentiellement des autres baumes qui ont une saveur âcre et amère. La saveur agréable de celui-ci le rend plus propre à être pris intérieurement, ayant surtout l'avantage de ne point exciter de nausées comme les autres baumes; lorsqu'il est bien sec, il est fragile et cassant.

Les Anglais en font usage dans la phthisie et les ulcères internes.

4° Le baume de Copahu. Il y en a de deux espèces, dont l'une est un suc résineux, de la consistance de l'huile, lorsqu'il est récent, mais qui devient tenace avec le temps. Il est d'un blanc jaunâtre, d'un goût amer, âcre, et d'une odeur aromatique; c'est le plus agréable et le plus estimé. L'autre, qui a la consistance du miel et une odeur pénétrante approchant de celle de la térébenthine, est chargé d'un peu de liqueur trouble, et est extrait des rameaux et de l'écorce de l'arbre par décoction.

On falsifie ce baume avec une espèce de térébenthine qui est très-fluide : cette fraude est difficile à reconnaître, surtout lorsqu'on n'en a mêlé qu'une petite quantité, parce que l'odeur forte et particulière de ce baume masque entièrement celle de la térébenthine, qui est beaucoup plus faible.

5° Le benjoin. Substance résino-balsamique sèche, dure, fragile, inflammable, d'une odeur suave et pénétrante, surtout lorsqu'on la brûle. Il découle naturellement, ou par incision, d'un grand arbre qui croît au royaume de Siam, aux îles de Java et Sumatra.

On en distingue de deux sortes; le benjoin amygdaloïde, formé de larmes blanches semblables à des amandes liées par un suc brun; il ressemble au nougat. Le benjoin commun est brun et sans larmes. Ils ne donnent l'un et l'autre que peu d'huile volatile, à cause de leur solidité. L'eau bouillante en extrait un sel acide en aiguilles, dont l'odeur est forte, et qui se cristallise par refroidissement. On le retire aussi par la sublimation : on le nomme alors fleurs de benjoin.

Le benjoin se dissout dans l'alcohol ou esprit de vin, et sa teinture précipitée par l'eau constitue le lait virginal.

6° Le storax-calamite est un suc d'une odeur très-forte, mais très-agréable : on en connaît deux variétés dans le commerce; l'un est en larmes rougeâtres et nettes, l'autre en masse d'un rouge noirâtre, molles et grasses. Quand cette

substance est nouvellement cassée, ou que l'on en jette sur les charbons, elle se fond promptement sur le feu, s'enflamme dès qu'on l'approche d'une bougie allumée, et forme une lueur très-claire.

Il coule du liquidambar oriental; on l'envoyait autrefois dans des cannes ou roseaux : de là l'épithète de *Calamite*.

Son usage est pour les parfums.

BEN ou BÉHEN. Arbrisseau d'Egypte qui produit des petites noix oblongues, arrondies ou triangulaires, couvertes d'une coque blanchâtre, fragile, contenant des amandes blanchâtres, d'une moyenne grosseur, desquelles on retire par expression une huile presque toujours figée, qui est un bon cosmétique, et que les parfumeurs emploient souvent pour extraire le parfum de plusieurs fleurs, particulièrement des liliacées, qui n'en fournissent aucun par la distillation; on préfère pour cela cette huile à toutes les autres, à juste titre, parce qu'elle ne se rancit presque jamais, ce qu'on attribue à ce que, n'étant point fluide, elle est plus éloignée de la fermentation; et, parce qu'étant sans odeur, elle ne peut altérer celle des fleurs, ni leur en communiquer d'étrangère.

BERGAMOTE. *Voyez* CITRON.

BÉTOINE. Plante fort commune et odorante; elle se trouve partout; on l'emploie fréquemment à cause de ses vertus diurétiques, céphaliques et vulnéraires.

BIGARADE. *Voyez* ORANGE.

BOIS ODORANS. Il y en a de plusieurs espèces : le bois d'aloès est de deux sortes; celui appelé calambac par les Indiens répand une odeur des plus suaves; mais il est si recherché dans le pays, qu'il n'en vient presque point en France. La seconde espèce s'y trouve en morceaux de diverses grosseurs et pesans, d'un rouge brun, parsemés de petits trous dans lesquels est contenue une résine roussâtre et odorante; ce bois, mis sur des charbons ardens, répand une odeur assez agréable.

Le bois du baume de Judée a aussi de l'odeur.

Il y a encore plusieurs bois aromatiques, tels que ceux de laurier, de rose, de Sainte-Lucie, qui sont très-connus.

BOUILLON-BLANC. Plante qui fleurit en juin, juillet, août, le long des chemins.

Toute la plante est adoucissante, vulnéraire et détersive. Ses fleurs sont principalement employées dans les tisanes adoucissantes, les dyssenteries, les coliques.

BUGLE OU PETITE CONSOUDE. Petite plante qui croît dans les prairies, et qui est un bon vulnéraire astringent :

son suc, appliqué à l'extérieur, guérit les coupures, les plaies et les ulcères.

Buglose. Plante qui est d'usage dans toutes ses parties, et qui a, comme la bourrache, les propriétés de rendre le sang plus fluide, de rétablir les secrétions et excrétions, etc.

C.

Cacao. Nous en avons parlé dans cet ouvrage, à l'article du Chocolat.

Cachou. Suc gommo-résineux, fait et durci par art en morceaux gros comme un œuf de poule, de différentes couleurs et figures; opaque, communément d'un roux noirâtre extérieurement, quelquefois marbré de gris intérieurement, sans odeur; mais d'un goût astringent, un peu amer d'abord, ensuite plus doux, et d'une saveur agréable d'iris ou de violette. Le plus pur se fond en entier dans la bouche et dans l'eau; il s'enflamme et brûle dans le feu. Les nations qui le vendent y mêlent quelquefois du sable ou d'autres matières étrangères pour en augmenter le poids. On apporte le cachou du Malabar, de Surate, du Pégu et des autres côtes des Indes.

Le cachou est un extrait rendu solide par l'évaporation, de l'*arec* ou *areca*, qui est la semence ou noix qui se trouve dans le fruit d'une espèce de palmier. On fait parmi nous avec le cachou, mêlé à d'autres substances, des pastilles qui donnent à l'haleine une odeur agréable, qui sont bonnes dans les diarrhées, les vomissemens, la dyssenterie. Le cachou convient le matin à jeun, et après le repas, pour faciliter la digestion. Un gros de cette substance dans une pinte d'eau forme une boisson agréable et salutaire dans les dévoiemens, les fièvres bilieuses et ardentes.

Cafe. C'est le nom de la graine du fruit d'un arbre qui s'appelle cafier, et qui croît en abondance dans le canton de Moka, dans l'Arabie heureuse. Son fruit sert d'enveloppe commune à deux coques minces, ovales, étroitement unies par l'endroit où elles se joignent, et qui contiennent chacune une demi-féve ou semence, d'un vert pâle ou jaunâtre, ovale, voûtée par le dos, plate du côté opposé, et creusée de ce même côté d'un sillon assez épais. On appelle café *mondé* ces semences dépouillées de leurs enveloppes par le moyen d'un moulin, ainsi qu'on le trouve dans le commerce. Le café *moka*, le plus estimé par son odeur suave et agréable, a une couleur jaunâtre et une bonne odeur. Celui de *Bourbon* est blanchâtre, alongé et inodore.

Pour en faire usage on torréfie cette graine, on la broie

ensuite au moulin à café, et on en met deux onces dans une pinte d'eau bouillante; on remue bien le mélange, et, après quelques bouillons, on retire la cafetière du feu, on la couvre, et on laisse reposer la décoction, dans laquelle on peut mettre un peu de colle de poisson pour l'éclaircir parfaitement; vous versez la liqueur dans des tasses, et y ajoutez du sucre pour la boire.

Le café, par ses principes salins, volatils et sulfureux, cause dans le sang une fermentation utile aux personnes replètes, pituiteuses, et à celles sujettes aux migraines. Pris après le dîner, il abaisse les fumées du vin et aide à la digestion. Cependant ses effets sont nuisibles aux personnes d'un tempérament ardent, sec et bilieux, surtout lorsqu'elles le prennent sans lait.

Calamant. Plante dont on distingue trois ou quatre espèces : le calamant ordinaire, le calamant à odeur de pouliot, le calamant de montagne ou à grande fleur, et le calamant des champs ou le pouliot-thym. Toutes ces espèces de plantes ont une odeur forte et aromatique.

Calamus-aromaticus. C'est un roseau creux comme un chalumeau, gros comme une plume médiocre, d'un jaune pâle ou d'un gris rougeâtre en dehors, blanc en dedans, rempli de moelle d'un goût âcre, d'une amertume légère et d'une assez bonne odeur. On nous l'apporte des Indes et d'Egypte, toujours sec, en petites bottes, hautes de deux ou trois pieds, faciles à casser; il fortifie l'estomac, facilite la digestion : on le fait entrer dans la composition de la thériaque.

Camphre. C'est une matière blanche, concrète, cristalline, d'une odeur et d'une saveur fortes, qui se rapproche des huiles volatiles par quelques-unes de ses propriétés, mais qui s'en éloigne par d'autres.

Les chimistes le regardent comme un principe immédiat des végétaux; ils pensent qu'il existe dans toutes les plantes très-odorantes, et qui contiennent de l'huile volatile; mais le camphre dont on se sert en médecine se retire d'une espèce de laurier qui croît en Chine, au Japon, et dans les îles de Bornéo, de Sumatra, de Ceilan; l'arbre qui le produit en contient quelquefois une si grande quantité, qu'il suffit de le fendre pour en retirer des larmes assez grosses et très-pures : on en retire aussi par la distillation des racines et autres parties de l'arbre mises dans un alambic de fer, avec de l'eau.

Le camphre est beaucoup plus volatil que les huiles essentielles, puisqu'il se sublime à la plus douce chaleur. Si

on le chauffe brusquement, il se fond avant de se volatiliser ; il ne se dissout pas dans l'eau, il lui communique cependant son odeur ; il brûle à sa surface. Les sels neutres n'ont aucune action sur le camphre ; il est dissoluble par les acides et par les huiles fixes et volatiles, à l'aide de la chaleur : mais la dissolution du camphre par l'alcohol ou esprit de vin est la plus connue et la plus en usage.

C'est un puissant remède en médecine : appliqué sur les tumeurs inflammatoires, il les dissipe en peu de temps. On l'emploie comme anti-spasmodique, et anti-sceptique dans les maladies contagieuses, dans les fièvres malignes et putrides : on ne le donne qu'à la dose de quelques grains. On fait grand usage de l'eau-de-vie camphrée à l'extérieur pour arrêter les progrès de la gangrène : le camphre calme aussi les ardeurs et les douleurs des voies urinaires.

Cannelle. C'est la seconde écorce d'un petit arbre appelé cannellier, qui est très-commun dans l'île de Ceilan. Dans la saison où la sève est abondante, et où les arbres commencent à fleurir, on détache l'écorce des petits cannelliers de trois ans ; on jette l'écorce extérieure qui est épaisse, grise et raboteuse. On coupe par lames, longues de trois ou quatre pieds, l'écorce intérieure qui est mince ; on l'expose au soleil, et elle s'y roule d'elle-même de la grosseur du doigt : sa couleur est un jaune rougeâtre ; son goût est âcre, piquant, mais agréable et aromatique ; son odeur est très-suave et très-pénétrante.

On peut être trompé de deux façons dans l'achat de la cannelle, ou par substitution ou par altération.

1° Dans le premier cas, on vend pour la vraie cannelle l'écorce du *cassia lignea :* mais voici les différences par lesquelles on peut distinguer l'une de l'autre.

La cannelle de Ceilan est longue, mince, cassante, roulée sur elle-même, et avec les qualités ci-dessus ; au lieu que le cassia-lignea l'est beaucoup moins ; son écorce est épaisse, et, quand on la mâche, elle devient mucilagineuse, ce qui n'arrive pas à la bonne cannelle.

La cannelle matte est l'écorce des vieux troncs de cannelliers qu'on rejette comme étant fort inférieure, à tous égards, à la cannelle fine.

La cannelle blanche, qu'on tire des îles de Saint-Domingue et de Madagascar, est plus épaisse, d'un blanc sale et cendré, d'une odeur de muscade, et d'une saveur très-âcre et très-piquante.

2° Par altération ; on vend la cannelle après avoir été distillée ; dans cet état, elle conserve encore un peu de

parfum ; mais elle est dépouillée de la plus grande partie de son huile essentielle : il ne lui reste qu'une saveur très-piquante et même assez désagréable ; la fraude est par conséquent facile à découvrir.

Des bougies frottées d'huile essentielle de cannelle répandent avec la lumière l'odeur la plus agréable dans un appartement.

La cannelle de Ceilan s'emploie en médecine, comme cordial et stomachique chaud.

Capillaire. Il y en a de plusieurs espèces : les plus en usage sont le capillaire de Montpellier, et surtout celui du Canada ou du Brésil. Le vrai capillaire de Montpellier pousse des tiges hautes d'une palme, grêles, noires ; ses feuilles sont petites, striées en forme de rayons, lisses et crénelées profondément en dessous.

Le capillaire du Canada pousse une tige rougeâtre purpurine, longue de quinze pouces environ, garnie de feuilles verdâtres, obtuses, longues, dentelées d'un côté, entières de l'autre ; les feuilles de cette plante sont odorantes, d'une saveur agréable, légérement astringentes et amères.

On prend une poignée de chaque espèce de capillaire, on les fait bouillir légérement dans deux pintes d'eau avec un peu de réglisse, et on en fait une tisane qui guérit de la toux, de la jaunisse, lève les obstructions du foie, etc. On en compose un sirop pectoral très-connu.

Cardamome. Graine odorante et d'une saveur piquante comme le poivre ; elle se trouve dans des gousses en forme de figues. Le petit cardamome est préférable au grand et au moyen par son goût, son odeur et ses qualités. Il est carminatif et donne une huile essentielle très-aromatique. Les différens cardamomes nous viennent des grandes Indes.

Carthame ou safran batard. C'est une plante qu'on cultive dans quelques provinces de France, d'Italie et d'Espagne. La fleur sert pour la teinture des étoffes de soie, et les étamines composent le rouge végétal dont nous avons parlé.

Carvi. Plante qui produit des graines longuettes, convexes d'un côté, concaves de l'autre, ornées de trois cannelures d'un vert obscur, d'une odeur de fenouil, d'une saveur d'anis, de cumin et de panais ; elle entre dans diverses compositions dont nous avons parlé, et on en tire une huile essentielle fort penétrante.

Cédrat. *Voyez* citron.

Céleri. Espèce d'ache cultivée, et qu'on mange en salade ; sa tige et sa graine entrent dans diverses compositions.

Cerises. Il y en a un très-grand nombre d'espèces qui diffèrent par la couleur, la forme et la saveur. Ce fruit est employé avec le plus grand succès dans une infinité de compositions. Les cerises fournissent un assez bon vin dont on tire une eau-de-vie nommée par les Allemans *kirchwasser*.

Nous avons indiqué la manière de les choisir pour l'usage.

Citron. C'est le fruit d'un arbre toujours vert, et d'une hauteur médiocre, qu'on cultive dans les pays chauds, en Italie, en Portugal, en Languedoc et en Provence. Le citron, dans son état de maturité, est oblong ou ovale, quelquefois sphérique, couvert d'une écorce citrine, raboteuse et inégale, charnue, épaisse, d'une odeur très-agréable et d'un goût aromatique piquant. La chair en est épaisse, cartilagineuse, d'une acidité agréable et légérement odorante, partagée intérieurement en plusieurs loges pleines d'un suc acide contenu dans des vésicules membraneuses. : chaque fruit contient quelquefois plus de cent cinquante graines renfermées dans la moelle vésiculaire.

Aujourd'hui, toutes les parties du citron, l'écorce tant intérieure qu'extérieure, la chair, la pulpe ou le suc et les graines, sont d'un excellent usage dans nos alimens et en médicamens : on fait avec le suc une limonade très-rafraîchissante et très-connue, et très-utile dans les fièvres putrides, bilieuses et malignes. L'écorce du citron est composée d'une infinité de vésicules remplies d'huile assentielle odorante et aromatique, ce qui la rend vermifuge et cordiale : enfin le citron entre dans une très-grande quantité de compositions.

Le cédrat est une espèce, ou plutôt une variété de citron, plus gros plus odorant, plus aromatique ; il a toutes les propriétés du citron, mais dans un degré supérieur : on en compose aussi une liqueur excellente.

Le citron bergamote diffère du cédrat ; on en tire une essence très-odorante et très-estimée dans nos parfums. On confit ces fruits au sec et au liquide ; c'est avec leur écorce suave qu'on garnit l'intérieur des boîtes appelées *bonbonnières*.

Civette. Animal originaire d'Afrique et de Guinée, qui produit la liqueur qui porte ce nom ; elle se trouve dans une poche placée au-dessous de l'anus. Cette poche a une ouverture de deux pouces ou environ ; la liqueur qu'on y trouve est une humeur de la consistance de la pommade, et dont le parfum, quoique fort, est très-agréable au sortir même du corps de l'animal.

Cette liqueur onctueuse a, lorsqu'elle est nouvelle, la consistance de miel, et est de couleur blanche ; en vieillissant

elle jaunit et brunit. Les parfumeurs et les confiseurs emploient quelquefois la civette dans le mélange de leurs aromates. L'odeur de ce parfum, quoique très-forte, est plus suave que celle du musc. Toutes deux ont passé de mode lorsqu'on a su préparer l'ambre gris, qui lui-même a beaucoup perdu de sa saveur.

Cochenille. Substance que l'on a regardée long-temps comme une graine; mais il est reconnu aujourd'hui que c'est la femelle d'un insecte qui croît sur l'opuntia, figuier d'Inde, ou roquette. On la récolte en grande quantité dans l'Amérique méridionale, et on la fait sécher aussitôt : la cochenille est employée en teinture écarlate ou cramoisie, et pour faire le carmin, cette fécule, d'un rouge tendre, si amie de l'œil, si précieuse en peinture, si propre à nuancer, à rehausser les couleurs des joues de quelques dames.

Coin. C'est le fruit d'un arbre très-connu sous le nom de coignassier. On le mange rarement cru : cuit, il est plus ami de l'estomac. C'est avec la pulpe des coins qu'on fait les gelées appelées cotignac. On fait aussi des liqueurs, du vin, et un sirop de coins, estimé astringent. On peut faire usage de ce sirop dans les hémorragies, surtout lorsqu'elles sont accompagnées de fièvres et de chaleur, dans les diarrhées et les vomissemens bilieux, après avoir fait précéder la rhubarbe.

Corail. C'est une espèce de ramification calcaire, blanche, rose ou rouge, qui fait la base de l'habitation des polypes marins. Il ressemble à un petit arbrisseau dépouillé de feuilles, et il n'a point de racines. On le trouve collé fortement sur la surface de différens corps, communément sous les avances des rochers, dans les antres de la mer, et toujours la tête en bas. Sa tige est ordinairement garnie de branches : sa grosseur ne passe guère un pouce, sa plus grande hauteur est d'un pied environ. Le corail rouge est le plus commun; il se trouve dans le golfe de Venise. On en voit aussi du blanc dans cette mer et dans la Baltique. Il n'est pas rare de trouver des branches de corail en parties rouges et en partie blanches.

Le corail peut être employé seul comme absorbant. On en fait aussi une teinture et un sirop astringent. Le corail préparé ou réduit en poudre entre dans quelques compositions de pharmacie, et dans les poudres pour les dents.

Coriandre. Plante qu'on cultive dans les environs de Paris, d'une odeur aromatique, forte, désagréable : quand on la brise entre les doigts, elle rend une odeur insupportable et portant à la tête; mais elle s'adoucit avec le temps, et acquiert une saveur suave et agréable. Il n'y a que la

graine desséchée qui soit aujourd'hui en usage chez nous. On la fait entrer dans diverses compositions, et les confiseurs la couvrent de sucre pour en faire de petites dragées d'un bon goût.

Costus. La racine connue sous ce nom est coupée en morceaux oblongs, gros comme le pouce, légers, poreux, et cependant durs, mais friables; un peu résineux, d'un goût âcre de gingembre, mêlé de quelque amertume, aromatique, d'une odeur légère de violette, d'un jaune gris ou brun; elle est tirée d'un arbrisseau qui ressemble beaucoup au sureau, et qui croît abondamment dans l'Arabie Heureuse, au Malabar, au Brésil et à Surinam.

Les droguistes vendent, sous le nom de costus, l'écorce de l'arbre qui produit la cannelle blanche; c'est le costus corticosus, qui approche fort pour l'odeur du costus véritable; cette écorce est grise, raboteuse, pleine de fissures en dehors.

Cubèbes. Petits fruits, secs, sphériques, à peu près de la grosseur du poivre, grisâtres, ridés, garnis d'une petite queue et d'une odeur aromatique; ses grains sont fragiles, d'un goût fort âcre, qui attire beaucoup de salive.

On nous apporte les cubèbes des Indes : elles croissent abondamment dans l'île de Java, à un arbrisseau rampant, et qui s'attache aux arbres voisins, comme le lierre ; ses feuilles sont petites, ses fleurs odorantes. Il leur succède des grappes chargées de baies rondes, qui sont les cubèbes : on les met sécher au soleil pour les transporter.

Les cubèbes fortifient le cœur et l'estomac; elles aident à la digestion, excitent la salive; on peut s'en servir au lieu de cachou pour rendre l'haleine douce et agréable; on le prend sans préparation depuis quatre jusqu'à huit ou dix grains qu'on mâche.

Cumin. Plante cultivée à Malte, qui donne des graines oblongues, d'un gris brun, jointes deux à deux, cannelées comme celles du fenouil, pointues par les deux bouts, convexes d'un côté, aplaties de l'autre; d'une saveur un peu amère, aromatique, âcre, désagréable, d'une odeur forte, que les pigeons aiment beuucoup.

Il entre dans le ratafia des sept graines.

D.

Dattes. Ce sont des fruits oblongs, gros comme le pouce, longs d'un pouce et demi, composés d'une pellicule mince, roussâtre, dont la pulpe ou chair est jaunâtre, grasse, ferme, bonne à manger, douce, d'un goût vineux et sucré. Cette chair environne un gros noyau alongé, grisâtre, cylindrique,

dur et creusé d'un sillon dans sa longueur. Ces fruits naissent sur une espèce de palmier en Barbarie, à l'île de Gorré, en Espagne. Il en croît aussi en Provence, mais qui sont maigres et se corrompent très-facilement.

On nous envoie des dattes séchées, et on les estime astringentes, propres à modérer le cours de ventre, à fortifier l'estomac, à adoucir la poitrine, les organes du poumon, même les douleurs des reins et de la vessie; mais il faut en user modérément.

Daucus. Carotte sauvage, très-commune dans les prés; celle qui vient de l'île de Candie est beaucoup meilleure que la nôtre. La semence de cette plante est hystérique et carminative.

Dictame. C'est une espèce d'origan fort agréable à l'odorat et à la vue, qui croît en Candie, sur le mont Ida, d'où on nous l'apporte sec. L'odeur des feuilles est agréable et pénétrante; mais leur saveur est très-âcre, et elles entrent dans diverses compositions médicinales.

E.

Eau. L'eau est un fluide limpide, pesant, transparent, sans couleur, sans élasticité, jouissant d'une grande mobilité, et susceptible de prendre différens états d'agrégation, depuis la glace la plus solide, jusqu'à celui de vapeur ou de fluide élastique.

On la trouve dans presque tous les corps naturels, et elle se présente à nous sous les états de glace, de liquide et de vapeurs.

La glace paraît être l'état naturel de l'eau, puisque l'état naturel d'un corps, disent les chimistes, est celui dans lequel il a la plus forte agrégation possible. Mais comme elle est plus abondante dans son état liquide, on a continué de regarder ce dernier comme l'état naturel de l'eau.

Dans l'état de liqueur, l'eau est le dissolvant des parties salines et d'une grande quantité de substances qui altèrent plus ou moins sa pureté, et qui donnent à plusieurs des qualités bienfaisantes. Sous ce rapport, les eaux sont ou savonneuses, ou sulfureuses, ou bitumineuses, ou alumineuses, ou vitrioliques, ou muriatiques, ou minérales métalliques, c'est-à-dire, pyriteuses. Telle est la raison pour laquelle les eaux des mers, des lacs, des fleuves, des rivières, des sources et des fontaines, ne sont pas à beaucoup près pures.

Lorsque l'eau est réduite en état de vapeurs par l'action du feu, elle se dilate considérablement, et elle jouit d'une

élasticité et d'un ressort tels qu'elle produit des explosions terribles lorsqu'elle est resserrée.

L'eau est froide ou chaude, simple ou composée, concrète ou fluide. Dans les climats tempérés son état habituel est d'être fraîche et fluide ; dans la zone glacée elle est froide et solide, et elle devient chaude et composée par accident. Dans le premier cas, c'est l'eau proprement dite ; dans le second, elle prend le nom ou de glace, ou de neige, ou de grêle ; et, dans le dernier cas, on la désigne sous le nom d'eau thermale.

Point d'eau exactement pure, par les raisons que nous avons dites ; mais, en général, l'eau bonne à boire et dont l'usage ne peut être qu'utile, se distingue par les caractères suivans : elle est très-claire et très-limpide, aucun corps étranger n'en altère la transparence ; elle n'a aucune espèce d'odeur, sa saveur est vive, fraîche, et comme piquante ; elle bout promptement, facilement et sans se troubler ; elle dissout parfaitement le savon, et cette dissolution est homogène, sans flocons ou grumeaux ; elle cuit bien les légumes et ne leur communique point de dureté ; essayée par les alcalis et les dissolutions de mercure et d'argent, par l'acide nitrique, elle ne se trouble point, ou elle ne se trouble que d'une manière presque insensible ; enfin elle passe facilement dans l'estomac et les intestins, et elle favorise la digestion des alimens. On trouve toutes ces propriétés réunies dans une eau de source ou de rivière qui se filtre ou qui coule à travers le sable, qui est agitée d'un mouvement continuel, et dans laquelle il ne se pourrit pas une grande quantité de matières végétales et animales.

Pour corriger les mauvaises qualités de certaines eaux, on les filtre dans des jarres ou des fontaines, dont le fond est garni de sable fin et d'éponges qu'on a soin de renouveler ; mais ce moyen, en séparant les matières hétérogènes, qui y flottent, n'enlève point à l'eau les substances salines qui y sont dissoutes. Pour séparer ces corps de l'eau, il faut la faire bouillir, la laisser ensuite déposer et refroidir, la tirer à clair, la filtrer au papier, ou à travers le sable blanc et pur, et l'exposer à l'air dans des vaisseaux de grès plats. On peut ensuite la boire avec sécurité ; l'ébullition enlève le principe odorant, désagréable, et fait précipiter une partie des sels calcaires des eaux dures ; mais il faut, pour obtenir ce dernier avantage, les faire bouillir environ une demi-heure, ou plutôt jusqu'à ce qu'elles dissolvent mieux le savon et ne durcissent plus les légumes.

Un autre moyen pour avoir de l'eau très-pure telle qu'on

en a besoin dans plusieurs compositions, c'est de la distiller : elle est séparée alors des matières terreuses et salines qui restent au fond du vaisseau. Autrefois on se servait d'eau de neige ou de pluie ; mais on sait aujourd'hui que ces eaux tiennent souvent en dissolution quelques corps étrangers. L'eau distillée a une saveur fade, elle fait éprouver un sentiment de pesanteur à l'estomac ; mais, en l'agitant fortement avec le contact de l'air, elle reprend une saveur vive, et on peut alors la boire sans inconvénient. Il est prouvé que la distillation n'altère point l'eau, mais elle enlève l'air qui lui est toujours uni, et qui lui donne cette saveur vive et fraîche dont elle a besoin pour être potable.

Encens ou oliban. Est une gomme-résine sèche, dure, d'un jaune blanchâtre, transparente, en larmes grosses comme des noisettes, arrondies et oblongues, farineuses en dehors, brillantes en dedans, d'un goût âcre, amer, et d'une odeur pénétrante, s'enflammant facilement, exhalant une vapeur très-aromatique, et s'éteignant difficilement. L'arbre qui fournit l'encens n'est pas connu : on nous l'apporte de l'Arabie. On s'en sert pour parfumer les temples dans les diverses religions, et en médecine pour faire des fumigations résolutives.

On appelle manne d'encens les miettes ou les petites parties qui se sont formées par le frottement des morceaux, et l'on donne le nom de suie d'encens à cette manne brûlée de la manière qu'on brûle l'arcançon ou la poix pour faire du noir de fumée.

Le gros encens, l'encens commun, est une résine qui découle des pins de différentes contrées de l'Europe.

Épine-vinette. Arbrisseau épineux qui se trouve communément dans les haies, dans les lieux incultes, au bord des bois et dans les buissons. Cet arbrisseau est assez haut ; ses feuilles sont petites et ses fleurs ont une odeur forte ; elles sont disposées en petites grappes, et il leur succède un fruit cylindrique, mou, long de quatre lignes, qui devient rouge en mûrissant, et qui est rempli d'une sorte de pulpe acide, assez agréable, et d'un ou de deux noyaux oblongs.

La racine, les fruits et les graines de l'épine-vinette sont d'usage en médecine : le suc des fruits colore en rouge le papier bleu. La racine est amère ; les fruits sont rafraîchissans et astringens : ils tempèrent le bouillonnement des humeurs, apaisent le flux de ventre bilieux, arrêtent les dyssenteries, fortifient l'estomac et excitent l'appétit. On les mange seuls lorsqu'ils sont mûrs ou confits avec le sucre. On en fait en pharmacie diverses compositions et une confiture très-agréable.

Estragon. Plante qu'on cultive dans les jardins potagers. Sa racine est longue, branchue et vivace. Ses feuilles sont longues, étroites, d'un vert obscur, luisantes, d'une saveur âcre, aromatique, mêlée d'une douceur agréable, approchant de celle de l'anis. On multiplie l'estragon de graine et de plants enracinés : on le plante au mois de mars, et on l'espace de quelques pouces.

Cette plante est employée dans les salades : elle est puissamment incisive, apéritive et digestive ; elle donne de l'appétit, dissipe les vents, excite les règles et la salive. En France, on fait un vinaigre d'estragon d'une odeur et d'un goût agréables, il est fort en usage en cuisine et en pharmacie.

Étain. Métal imparfait, d'une couleur blanche, plus brillante que celle du plomb, mais un peu moins que celle de l'argent. Il se plie facilement et fait entendre en se pliant un petit bruit que l'on appelle le *cri de l'étain*. Ce bruit paraît dépendre de la séparation ou de l'écartement subit des parties de ce métal, et il semble indiquer une cassure, quoique l'étain résiste très-peu à l'effort qui tend à le courber.

L'étain est le plus léger des métaux. Il est assez mou pour qu'on puisse le rayer avec l'ongle. Il perd dans l'eau environ un septième de son poids. Il a une odeur très-marquée, qui devient plus sensible quand on le frotte et qu'on le chauffe. Il a aussi une saveur désagréable. Il est très-ductile, et on le rédnit en lames plus minces que les feuilles de papier.

L'étain a ses mines particulières ; il naît ordinairement dans les endroits sablonneux de certaines montagnes, et en masses plus ou moins considérables, en Allemagne, en Bohême, en Suède et en Pologne, en Angleterre et aux Indes orientales.

Il est minéralisé ou par le soufre, ou par la pyrite blanche arsenicale, ou allié au fer ; on n'en voit que peu ou point de pur.

L'étain qui vient d'Angleterre, et qui est beaucoup plus employé que l'étain pur des Indes, à cause de sa moindre valeur, est en gros saumons d'environ trois cents livres. Il est allié de cuivre : exposé au feu dans des vaisseaux fermés, il s'y fond très-vîte ; c'est le plus fusible des métaux.

Ce métal entre dans une infinité de compositions qu'il serait trop long de détailler ici.

F.

Fenouil. On en distingue de deux espèces ; la commune qui vient sans culture ; l'autre moins haute est appelée fenouil doux ; les graines de cette dernière, qui jaunissent avec le

temps, sont beaucoup plus grandes, plus douces et moins âcres, plus agréables au goût et à l'odorat. Cependant, lorsque la première espèce a été soumise à la culture, sa graine s'adoucit, et on s'en sert en cuisine et en médecine, ainsi que de ses feuilles et de ses racines, qui tiennent le premier rang parmi les cinq grandes racines apéritives. Son suc, pris à jeun, guérit les fièvres intermittentes. La graine du fenouil desséchée facilite la digestion et donne bonne bouche étant mâchée. On en fait, avec l'eau-de-vie et le sucre, une eau fort estimée, et on en tire par distillation une huile qui, mêlée avec du sucre, est bonne pour guérir la colique venteuse, aider à la digestion, et est utile aux asthmatiques.

Figue. Fruit d'un arbre qui croît dans les pays chauds, tels que l'Italie et la Provence. Ses feuilles sont les plus grandes de celles des arbres à fruits, rudes, d'un vert foncé; ses fruits naissent le long des branches, auprès de l'origine des feuilles, sans avoir été précédés par aucune fleur apparente. Ils sont plus ou moins gros, plus ou moins ronds, de couleur différente, suivant les espèces; mais ils approchent toujours de la figure d'une poire. Lorsqu'ils sont en parfaite maturité, ils deviennent mous et doivent être succulens; c'est un aliment très-sain lorsqu'on n'en fait point excès.

Les figues sèches sont estimées pectorales et adoucissantes à cause de l'espèce de miel qu'elles contiennent.

Fleurs d'orange. *Voyez* Orange.

Fraise. Fruit d'une plante basse et touffue qui vient naturellement dans les forêts et à l'ombre, et qu'on cultive aussi dans les jardins, où elle profite davantage. Ses feuilles sont au nombre de trois sur une queue, et ses fleurs sont attachées quatre ou cinq à un même pédicule; leur pistil se change dans le printemps en un fruit ovoïde, plein de suc, charnu, mou, d'abord blanc, puis rouge extérieurement, rempli de graines menues, d'une odeur agréable, d'un goût doux, vineux, fort exquis : il mûrit quelquefois blanc.

Le goût des fraises cultivées est plus délicieux : cependant la fraise des bois est plus salutaire et plus odorante : les racines du fraisier sont regardées comme diurétiques, apéritives et vulnéraires. En général, les fraises sont rafraîchissantes; elles répriment la chaleur de l'estomac et excitent les urines; on les mange ordinairement avec du sucre et arrosées d'eau. Les parfumeurs vendent une eau distillée de fraises qui passe pour un excellent cosmétique, et utile en gargarismes pour les ulcères de la gorge. Les dames s'en servent pour effacer les rousseurs et les lentilles du visage.

Framboise. C'est le fruit d'une espèce de ronces qui ne

rampent point; leurs branches se tiennent au contraire très-droites, et croissent à la hauteur d'un homme : elles sont tendres, vertes, moelleuses, rondes, garnies de petites épines peu piquantes.

On cultive les framboisiers à cause de leur fruit, qui a beaucoup de parfum, et de leur saveur, également fine et flatteuse : on le mange cru, mêlé avec les fraises et les groseilles; on en fait des confitures agréables, des gelées, des compotes, des conserves, des dragées, du sirop, du vinaigre; enfin ce fruit entre dans la composition de plusieurs ratafias. Quelques framboises infusées dans le vin lui communiquent une odeur et un goût délicieux. Ce vin, qui est cordial et stomachique, est utile dans les vomissemens qui viennent de la faiblesse de l'estomac. Ces sortes de fruits mûrs, rouges ou blancs, ne peuvent se conserver quelques jours sans être confits; car ils moisissent bientôt, et les vermisseaux qui y naissent les gâtent et les mangent. Si on fait fermenter ces fruits, on en tire un vin très-fort et agréable, et, par la distillation, une liqueur très-spiritueuse.

G.

Galanga. Racine aromatique qu'on distingue en grande et petite espèces; la petite est la meilleure, on nous l'apporte séchée de la Chine; elle est en morceaux menus et courts, bruns en dehors, rougeâtres en dedans, d'un goût et d'une odeur vifs et aromatiques, d'une saveur piquante qui tient du poivre et du gingembre.

On se sert de ces racines pour fortifier l'estomac; c'est un puissant carminatif. Les vinaigriers l'emploient pour augmenter la force du vinaigre.

Gayac. Arbre qui donne un bois très-compact et très-dur, qui croît naturellement à la Jamaïque et dans les Antilles. Il y a deux espèces de gayac, l'un à fleurs bleues, l'autre à fleurs blanches dentelées.

Le bois de gayac est regardé comme un grand sudorifique; il est très-résineux, et contient une petite quantité d'extrait proprement dit, que l'on peut retirer par décoction. L'extrait qu'il donne est en petite quantité en comparaison de la résine qu'il contient; car, à l'aide de l'esprit de vin, on peut retirer deux onces de résine par livre, au lieu qu'il ne donne qu'un ou deux gros d'extrait.

Genévrier. Arbrisseau très-connu, qui vient dans les forêts, dans les bruyères et sur les montagnes. Ses feuilles sont vertes en toutes saisons, petites, étroites, oblongues, et terminées par un aiguillon, ce qui fait qu'on en cueille dif-

ficilement les baies ; elles sont sphériques, de la grosseur d'un pois ; vertes d'abord, elles deviennent noires en mûrissant ; elles contiennent une pulpe huileuse, aromatique, d'un goût résineux. Ces baies portent le nom de genièvre.

On fait avec le genièvre une boisson très-salutaire et très-peu coûteuse. On met six boisseaux de baies de genièvre concassées, et trois ou quatre poignées d'absinthe dans cent pintes d'eau de fontaine ; on laisse infuser et fermenter le tout durant un mois ; on tire ensuite la liqueur à clair : cette espèce de vin est d'autant plus agréable qu'il est vieux. Il est très-estimé pour les coliques venteuses, pour fortifier l'estomac, et pour arrêter les diarrhées opiniâtres. Il débarrasse les reins des matières visqueuses qui empêchent le passage des urines.

Le ratafia préparé par l'infusion des baies de genièvre dans l'eau-de-vie est un excellent cordial stomachique. On en fait en pharmacie un extrait très-estimé.

On brûle dans les hôpitaux et dans les chambres des malades le bois et les baies de genièvre, pour en chasser le mauvais air.

La décoction légère du bois de genièvre se prend pour fortifier : on l'emploie pour exciter les sueurs et purifier le sang.

Gingembre. On donne ce nom à une racine qu'on nous apporte sèche de la Chine, du Malabar, de l'île de Ceilan et des Antilles : celle de la Chine passe pour la meilleure. Cette racine est tuberculeuse, noueuse, branchue, un peu aplatie, longue et large comme le petit doigt ; la substance en est résineuse, un peu fibrée, recouverte d'une écorce grise, jaunâtre ; la chair de la racine est roussâtre, brune, d'un goût très-âcre, brûlant, aromatique comme le poivre, d'une odeur forte assez agréable. Il faut la choisir grosse et nouvelle, et prendre garde qu'elle ne soit vermoulue.

Girofle, ou clous de girofle. Ce sont de petits fruits aromatiques de l'Inde, ou plutôt les embryons des fleurs desséchées du giroflier avec le calice et le germe. Ces espèces de fruits sont longs de six à huit lignes, presque quadrangulaires, ridés, d'un brun noirâtre, ayant la figure d'un clou ; leur sommet est garni de quatre petites pointes en forme d'étoiles, ou représentant une espèce de couronne à l'antique.

Les clous de girofle sont pesans, gras, d'une odeur excellente, et d'une saveur si mordicante, qu'elle brûle les papilles nerveuses et la gorge. Si on les met en presse, il en sort une humidité huileuse.

Les clous de girofle récens donnent par expression une huile épaisse, roussâtre et odorante ; mais dans la distillation il sort beaucoup d'huile essentielle aromatique, qui est d'abord claire, légère et jaunâtre, ensuite roussâtre, pesante, et qui va au fond de l'eau ; enfin une huile empyreumatique, épaisse, avec une liqueur acide.

On fait principalement usage des clous de girofle dans les cuisines ; il sert aussi en médecine. L'huile de girofle est très en usage parmi les parfumeurs : elle est bonne dans les maux de dents ; on en imbibe un peu de coton, et on l'applique sur la partie affligée : dissoute dans l'esprit de vin bien rectifié, c'est un excellent topique pour arrêter les progrès de la gangrène.

Gomme. C'est un suc végétal, concret, assez transparent, et d'une saveur douceâtre, qui se dissout facilement dans l'eau, qui n'est nullement inflammable, mais qui petille et fait du bruit dans le feu. La gomme est très-abondante dans le règne végétal. On la trouve dans un grand nombre de racines ; les jeunes tiges et les feuilles nouvelles en contiennent beaucoup : en les écrasant entre les doigts, on reconnaît ce principe à sa propriété visqueuse et collante. Dans la saison où le suc est le plus abondant, il découle naturellement par l'écorce des arbres, et il s'épaissit en gomme à leur surface. La gomme est dissoluble dans l'eau, à laquelle elle donne une consistance épaisse et visqueuse. Cette dissolution, connue sous le nom de *mucilage*, étant évaporée, devient sèche, transparente et friable.

La gomme brûle sans flamme sensible ; elle se fond et se boursouffle sur les charbons.

On connaît trois espèces de gomme dont on fait usage en médecine et dans les arts.

1° La gomme du pays, qui coule de l'abricotier, du poirier, du prunier, etc. Elle est blanche, jaune ou rougeâtre : celle qui est bien choisie peut être employée aux mêmes usages que les autres. Il découle de l'orme une espèce de suc gommeux, d'une belle couleur orangée, qu'on trouve quelquefois en assez grande quantité sur son écorce. Cette gomme présente l'insipidité, la dissolubilité, la viscosité et tous les caractères des sucs de cette nature.

2° La gomme arabique qui coule de l'acacia en Égypte et en Arabie ; * elle est en morceaux transparens, d'un blanc

* M. Vivant-Denon (*Voyage dans la basse et haute Égypte*) dit que la gomme arabique se tire par incision d'un *mimosa* appelé épine égyptienne ou *cassie*, portant des boutons d'or très-odoriférans. (Première édition, tom. 1er, pag. 227.)

jaunâtre, fragiles, brillans, donnant à l'eau, dans laquelle on les dissout, une viscosité gluante, d'un goût fade et sans odeur. La gomme du Sénégal est de la même nature; on l'emploie en médecine comme remède adoucissant et relâchant; on en fait la base des pâtes et des pastilles. Elle sert dans plusieurs arts.

3° La gomme adragant qui découle de l'adragant de Crète, en forme de filet ou de bandes plus ou moins longues, roulées et repliées, ou en grumeaux; elle est blanche ou grise, luisante, légère, n'ayant ni goût, ni odeur. Sa dissolution est un peu plus épaisse que celle de la gomme arabique; elle laisse facilement déposer des flocons visqueux, et elle exige plus d'eau pour être dissoute. Les confiseurs l'emploient pour donner du corps aux pâtes, aux tablettes, aux pastilles, aux dragées, etc.

Gommes-résines, sucs mêlés de résine (*voyez* ce mot), et de matière extractive qui a été prise pour une substance gommeuse. Elles coulent par incision, et jamais naturellement, des arbres ou des plantes, sous la forme de fluides émulsifs, blancs, jaunes ou rouges, qui se dessèchent plus ou moins facilement. L'eau, l'alcohol, le vin, le vinaigre, ne dissolvent tous qu'une partie des gommes-résines; elles diffèrent par la proportion de résine et d'extrait, et leur analyse donne des résultats très-variés. Les espèces qu'il est le plus essentiel de connaître sont :

1° L'oliban dont nous avons parlé. *Voyez* ce mot.

2° Le galbanum, qui est un suc gras, d'un jaune brun, d'une odeur nauséabonde; il coule en Syrie, en Arabie, au cap de Bonne-Espérance, des incisions faites à une plante. Distillé à feu nu, il donne une huile essentielle bleue, qui devient rouge par la suite, un esprit acide, une huile empyreumatique pesante. C'est un très-bon fondant et un puissant anti-spasmodique.

3° La myrrhe est en larmes rougeâtres, brillantes, d'une odeur forte, assez agréable, d'une saveur amère, et qui présente dans leur fracture des lignes blanches de la forme d'un ongle. Quelques-unes de ces larmes sont entièrement gommeuses et fades. La myrrhe vient d'Égypte, et surtout d'Arabie, de l'ancien pays des Troglodytes. On ne connaît pas la plante qui la fournit; elle contient beaucoup plus d'extrait que de résine. On l'emploie en médecine comme un très-bon stomachique, comme anti-spasmodique et cordial. On l'emploie en poudre ou dissoute dans l'alcohol.

4° La gomme-ammoniaque est quelquefois en larmes blanches à l'intérieur et jaunes extérieurement, et souvent en

masses assez semblables à celles du benjoin. Leur couleur blanche et leur odeur fétide les font aisément distinguer. On soupçonne que cette gomme-résine, qui nous est apportée de l'Afrique, est tirée d'une plante ombellifère, à cause des semences qui y sont mêlées. La gomme-ammoniaque est très-inflammable; elle se dissout dans l'eau et dans l'esprit de vin, mais mieux dans ce dernier.

On s'en sert en médecine comme d'un très-bon fondant dans les obstructions; on la donne à la dose de quelques grains en pillules ou en émulsion.

5° L'aloès. *Voyez* ce mot.

Grenade et Grenadier. Il y en a de plusieurs espèces. Le grenadier qui donne la grenade est cultivé; c'est un petit arbre dont les branches sont menues, anguleuses, revêtues d'une écorce rougeâtre; ses rameaux sont armés d'épines roides; ses feuilles sont placées sans ordre; elles sont d'une odeur forte et désagréable lorsqu'on les froisse entre les doigts. Les fleurs sont de couleur écarlate, disposées en roses à cinq pétales, contenues dans un calice qui représente une espèce de petit panier à fleurs; ce calice est oblong, dur, purpurin, large par en haut, et a, en quelque manière, la figure d'une cloche. Aux fleurs succèdent des fruits à peu près de la grosseur des pommes, garnis d'une couronne, un peu aplatis des deux côtés. L'écorce de ces fruits est de couleur rouge en dehors : elle est ridée, épaisse comme du cuir dur, et cassante. Le fruit est jaune intérieurement; il a une saveur acide, ou douce, ou vineuse, suivant l'espèce de grenadier : il contient un grand nombre de grains assez semblables à ceux du raisin, dans lesquels est une amande amère et un peu astringente.

Les grenadiers croissent naturellement dans les terrains secs et chauds de l'Espagne, de l'Italie, de la Provence et du Languedoc. Pour les élever dans les climats froids de la France, il faut les mettre dans des caisses et les porter dans des serres chaudes en hiver.

Les pepins, et surtout l'écorce des grenades, sont très-astringens. Le suc est excellent pour précipiter la bile, pour apaiser l'ardeur de la soif dans les fièvres continues : dans le Languedoc on en fait un sirop ou une espèce de limonade, en y mêlant du sucre; on l'estime cordial et astringent, et on le boit avec plaisir.

Groseilliers. On donne ce nom à plusieurs espèces d'arbrisseaux épineux ou non épineux, qui varient encore entre eux par la diversité des fruits. Le groseillier épineux est ou sauvage ou cultivé. Il produit des baies rondes ou ovales,

séparées, molles, pleines de suc, de la grosseur d'un grain de raisin, rayées, vertes d'abord et acides au goût, jaunâtres étant mûres, d'une saveur douce et vineuse, remplies de plusieurs petites graines blanchâtres.

Ce sont ces sortes de baies qu'on appelle groseilles blanches; celles cultivées sont plus agréables au goût : étant vertes, on en fait usage dans les ragoûts au lieu de verjus. Lorsqu'elles sont mûres, elles sont rafraîchissantes et astringentes; mais il faut en user modérément.

Le groseillier à grappes est de deux espèces.

1° Le groseillier rouge; c'est un arbrisseau non épineux qu'on cultive communément dans les jardins et les vergers. Ses baies sont grosses comme celles du genièvre, vertes d'abord, rouges étant mûres, sphériques et remplies d'un suc acide fort agréable au goût et à l'odorat, et de plusieurs petites semences : ce sont les groseilles rouges.

2° L'autre espèce de groseillier à grappes porte des baies blanches; elles ne sont pas si communes que les rouges; elles ont le même goût et la même vertu : elles sont plus estimées, et les grappes en sont plus grosses.

On mange les baies blanches et rouges des groseilliers, encore attachées à leurs grappes et sans aucune préparation, ou bien on les sépare des grappes et on y ajoute un peu de sucre; elles ont une saveur acide, vineuse et très-agréable. On confit avec le sucre ces grappes toutes entières. On prépare avec les groseilles une gelée et un sirop très-connus.

Les groseilles rouges sont généralement regardées comme propres à tempérer le bouillonnement intérieur du sang, et à réprimer les mouvemens de la bile : elles sont modérément astringentes, fortifient l'estomac, ôtent le dégoût, et adoucissent le mal de gorge : cependant il n'en faut pas faire excès.

Il y a encore une autre espèce de groseilles nommée *cassis* ou groseilles noires. On en fait un ratafia qui passe pour être un restaurant bon contre les indigestions, et une gelée très-efficace dans les maux de gorge inflammatoires.

Guimauve. C'est une plante fort commune, qui vient partout dans les marais et le long des ruisseaux. Sa racine est blanche, longue, grosse comme le pouce, ronde, bien nourrie, très-mucilagineuse, et divisée en plusieurs branches, renfermant un cœur ligneux, qui est comme une corde. Ses tiges sont hautes d'environ trois pieds, grêles, rondes, velues, creuses et garnies de feuilles cotonneuses, molasses, dentelées, portées sur une longue queue. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles; elles sont d'un blanc-purpurin, formées en cloche, échancrées en cinq parties;

elles ont deux calices, dont l'extérieur est fendu en neuf lanières. Il leur succède des fruits aplatis ou en forme d'une petite pastille, composés de plusieurs capsules qui renferment chacune une semence en forme de rein.

Le suc mucilagineux des feuilles et des racines, qui est gluant et douceâtre, et dont la guimauve est remplie, constitue les vertus de cette plante : elle a la propriété d'amollir, de relâcher, d'adoucir l'âcreté des humeurs; elle est apéritive et béchique. On en fait des tablettes, un sirop; on la fait entrer dans les loochs; elle a encore plusieurs autres usages en médecine. On fait aussi des brosses dentifrices avec la racine de guimauve ou de mauve : pour cela, on les coupe en bâtons, on en effile les deux extrémités, puis on les fait bouillir ou dans l'eau salée ou dans l'eau alumineuse, colorée par le santal rouge ou par le bois d'Inde; ensuite on les fait sécher au four.

H.

Hysope. Plante aromatique, commune dans les jardins; on en tire une huile essentielle fort odorante; toute la plante est céphalique.

I.

Impératoire ou Benjoin français, est une plante qui se plaît dans les Alpes, les Pyrénées, et sur le Mont-d'Or. Sa racine pique fortement la langue et échauffe toute la bouche. Elle donne, ainsi que la graine, par la distillation, beaucoup d'huile essentielle, qui surpasse par son odeur et par ses vertus celle de l'angélique. La racine est sudorifique.

Iris. Plante liliacée, dont on connaît deux espèces principales : l'iris du pays, appelé autrement glaïeul, et l'iris de Florence; cette dernière est, sans comparaison, meilleure que l'autre; on n'emploie que sa racine, qu'on nous apporte de Florence, où cette plante croît sans culture. Cette racine est blanche, d'une odeur de violette, d'un goût amer et âcre, en morceaux oblongs, genouillés, un peu aplatis, de la grosseur du pouce. Pour être bonne, il faut qu'elle soit compacte, difficile à rompre, plus petite que grosse, mais surtout bien odorante.

Les parfumeurs font beaucoup usage de cette racine pour donner une odeur de violette à la poudre : des personnes en portent dans leurs habits pour se parfumer, elles en mâchent aussi pour remédier aux inconvéniens d'une haleine forte. On tire de la fleur bleue de l'iris une espèce de pâte ou de fécule verte, qu'on appelle *vert d'iris;* on s'en sert pour peindre en miniature.

J.

Jasmin. Plante qui produit des fleurs dont l'odeur est si délicieuse, qu'on a tâché de la transporter dans différens fluides. Ces fleurs, comme nous l'avons déjà dit dans le cours de l'ouvrage, ne fournissent point d'eau odorante par la distillation; ainsi, ce qu'on appelle *essence de jasmin* qu'on nous apporte d'Italie et de Provence, n'est qu'une huile de béhen aromatisée par les fleurs de jasmin. Pour cet effet, on imbibe du coton d'huile de béhen, et on dispose ce coton lits par lits, en les entremêlant de lits de fleurs de jasmin; le coton s'imbibe de l'odeur. On en exprime ensuite l'huile, qui, alors, est fort aromatique, et conserve assez long-temps cette odeur, pourvu que les flacons soient bien bouchés. On peut, en s'y prenant à peu près de même, faire contracter au sucre une odeur de jasmin. Pour faire acquérir à l'esprit de vin cette odeur de jasmin, qu'il n'acquerrait pas même par la distillation, il ne s'agit que de verser de l'esprit de vin sur l'huile de béhen aromatisée, et ensuite agiter le mélange; l'odeur de jasmin abandonne entièrement l'huile grasse et passe dans l'esprit de vin; mais celui-ci laisse échapper cette odeur avec la plus grande facilité.

Jujubes, sont les fruits du jujubier, arbre de l'Arabie, qui est actuellement fort commun en Languedoc et en Provence, où il s'est très-bien naturalisé. Il est de la grandeur d'un olivier, et tortueux. Il produit un fruit oblong, de la figure et de la grandeur d'une olive, d'abord verdâtre, ensuite jaunâtre, enfin rouge; il n'y a que la pellicule de cette couleur. Ce fruit renferme une pulpe blanchâtre, molle, fongueuse, d'un goût doux et vineux; au milieu de cette moelle est un noyau oblong, graveleux, très-dur, qui contient deux amandes lenticulaires, dont l'une avorte le plus souvent.

Les jujubes se cueillent dans leur maturité; et, étant récentes, elles servent de nourriture familière et agréable aux peuples des pays où elles croissent. On en expose au soleil sur des claies et sur des nattes de paille, jusqu'à ce qu'elles soient ridées et sèches, et, en cet état, on nous les envoie. On en fait des décoctions salutaires. Par leur mucilage doux, elles apaisent les irritations de la poitrine et des poumons, et calment les toux fâcheuses.

L.

Labdanum. *Voyez* au mot Résine.

Lacque. *Voyez* au mot Résine.

Lavande, est une sorte d'arbuste qui pousse des tiges

dures, ligneuses, carrées, à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses tiges sont chargées dans toute leur longueur de feuilles longues et étroites, blanchâtres et terminées par des épis de fleurs labiées : aux fleurs succèdent quatre semences qui n'ont pour enveloppe que le calice au fond duquel elles se trouvent Toutes les parties de la plante ont une odeur aromatique et agréable; elle est fort belle dans le mois de juin, quand elle est chargée de ses épis de fleurs bleues ou blanches, qui répandent une odeur fort agréable. Cette plante vient d'elle-même dans le Languedoc; dans ce pays-ci on ne la cultive que dans les jardins.

Ses fleurs rendent beaucoup d'huile essentielle d'une bonne odeur : elles sont la base du vinaigre distillé de lavande. L'eau de lavande est fort employée pour la toilette des dames, et, présentée au nez, elle relève des faiblesses ou syncopes.

On retire de l'espèce de lavande qu'on nomme *aspic*, une huile essentielle, fort inflammable, et d'une odeur pénétrante, qu'on nomme huile d'aspic; on la recommande comme vermifuge; les peintres en émail en font usage. Les mites, les poux et d'autres insectes ont en aversion l'odeur de cette huile; c'est pourquoi elle est très-bonne pour les chasser et les faire mourir. On nous apporte l'huile distillée d'aspic et de lavande de la Provence et du Languedoc; mais elle est souvent falsifiée et mêlée avec de l'esprit de vin ou de l'huile de térébenthine ou de béhen. On découvre aisément ces falsifications, car si on jette dans de l'eau commune celle qui est mêlée avec de l'esprit de vin, ce dernier se mêle, se combine parfaitement avec l'eau, et l'huile surnage. Pour connaître celle qui est mêlée avec l'huile de térébenthine ou quelque autre huile, il faut en brûler un peu dans une cuiller. Si elle est pure, elle donne une flamme subtile, une fumée d'une odeur qui n'est pas désagréable et en petite quantité, au lieu que c'est tout le contraire lorsqu'elle est falsifiée.

Limon. C'est le fruit d'un arbre qui approche beaucoup du citronnier; même hauteur, même feuillage; mais il est un peu plus court et moins branchu, et souvent garni de plusieurs épines; ses fleurs ont une odeur plus faible; ses fruits sont moins longs et plus petits que les citrons; leur substance est également vésiculeuse ou divisée en cellules, mais ils sont d'une couleur et d'une odeur moins fortes; ils viennent plusieurs ensemble; leur écorce est aussi plus mince que celle des citrons; mais ils sont trop remplis de pulpe et d'un suc trop acide pour pouvoir les manger.

On fait usage des limons comme des citrons : on les appelle même à Paris *citrons*. Mais ce nom ne leur convient

pas, quoique autorisé par un long usage. Les limons sont plus rafraîchissans, plus efficaces pour tempérer l'ardeur de la fièvre dans les maladies aiguës : on fait un sirop très-agréable avec leur suc.

Lotier. C'est le faux baume du Pérou, nommé ainsi, parce que l'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser les feuilles de cette plante devient très-bonne pour les plaies.

Lis. Plante qui fait au mois de juin un des plus beaux ornemens de nos jardins par la beauté et l'odeur exquise de ses fleurs : celles-ci ont une vertu anodine : on les emploie à l'extérieur dans les décoctions émollientes. On prépare une huile de lis en y faisant infuser des fleurs de cette plante, que l'on n'y laisse que deux ou trois jours; et ensuite on en substitue d'autres, parce qu'elles se pourriraient si on les y laissait plus long-temps. Cette huile, ainsi préparée au soleil, a une odeur très-agréable; elle est d'usage dans les tumeurs, les douleurs, et lorsqu'il faut faire digérer et mûrir : elle peut être ajoutée aux cataplasmes émolliens et maturatifs.

L'eau odorante que l'on retire des fleurs de lis à la chaleur du bain-marie est d'usage pour embellir la peau, relever le teint tendre et délicat des jeunes personnes du sexe, et leur enlever les taches du visage, surtout si on y mêle un peu de sel de tartre.

L'oignon de lis, appliqué à l'extérieur, est un des principaux remèdes pour amollir, conduire à maturité et faire suppurer.

M.

Macis. *Voyez* Muscade.

Marjolaine. Plante ligneuse, dont on distingue deux espèces principales; la *vulgaire* est celle à petites feuilles.

La première a des racines menues et fibrées. Ses tiges ou rejetons sont hauts de près d'un pied, ligneux, rameux, menus, un peu velus et rougeâtres, autour desquels naissent des feuilles opposées, petites, d'une saveur et d'une odeur pénétrante, mais agréable. Ses fleurs, qui naissent aux sommités, forment des épis composés de quatre rangs de feuilles velues; à ces fleurs succèdent des semences menues, arrondies, roussâtres et fort aromatiques.

La marjolaine à petites feuilles ne diffère de la précédente que par ses feuilles, qui sont plus petites et plus odorantes; c'est l'espèce de marjolaine que l'on cultive par préférence dans les jardins sous le nom de *marjolaine gentille*.

On fait usage des sommités fleuries de ces plantes hui-

leuses et aromatiques : on en mêle dans les alimens, et pour les rendre plus agréables, et pour corriger ce qu'ils ont de flatueux et en faciliter la digestion. Cette sorte de plante est excellente pour les maladies des nerfs : l'usage est en infusion théiforme.

Marrube. Plante qui a une odeur forte, et dont on distingue trois espèces principales, le marrube *blanc*, le *noir* et l'*aquatique*.

1° Le marrube blanc croît à la hauteur d'un pied : il vient abondamment sur le bord des grands chemins et des champs, dans des terres incultes et des décombres. Les feuilles sont amères, astringentes, et ont une odeur fort pénétrante; elles sont d'un grand usage en médecine, surtout dans l'asthme humoral et dans les maladies chroniques.

2° Le marrube noir a des tiges hautes d'un pied et demi; ses feuilles velues sont semblables à celles de l'ortie rouge, de couleur verte-brunâtre; ses fleurs sont de couleur rouge; il leur succède des semences noirâtres, et toute la plante a l'odeur de l'ortie puante : elle naît sur les décombres et le long des haies. On ne s'en sert qu'extérieurement, à cause de son odeur fétide et désagréable : elle est bonne pour guérir les gales, les dartres et les boutons.

3° Le marrube aquatique est estimé propre pour arrêter les dyssenteries. Cette plante croît dans les lieux marécageux. Employée avec de la couperose, elle est, dit-on, propre à donner une aussi belle teinture que la noix de galle.

Marronier. Espèce de châtaignier cultivé avec succès dans la Touraine, dans le Limousin, dans le Vivarais, dans le Dauphiné, où il produit de très-beaux marrons que l'on porte à Lyon; ce qui les fait nommer *marrons de Lyon*. Le châtaignier ne diffère du marronier qu'en ce que, n'étant pas cultivé, son fruit et toutes ses parties sont plus petites.

On sert les marrons sur les meilleures tables, soit bouillis, soit rôtis, soit glacés. Il y a encore les *marrons d'Inde;* mais ils ne sont point bons à manger, ils sont âcres et amers : on a cependant trouvé le moyen de les rendre utiles pour la nourriture des bestiaux et des volailles. On les prépare alors à la manière des olives. *Voyez* au mot Olivier. On en a tiré aussi de l'amidon, de l'huile à brûler, de la poudre savonneuse.

Marum. Petite plante ligneuse et aromatique : ses feuilles sont d'un vert pâle, pointues, ressemblant au fer d'une pique, placées en opposition l'une de l'autre : on préfère le

marum à la marjolaine ; il donne beaucoup plus d'huile essentielle. Il est céphalique, sudorifique, cordial, stomachique. La poudre ou l'infusion de marum excite prodigieusement à l'amour, et convient singulièrement dans la maladie denerfs.

Mastic. *Voyez* Résine.

Mauve. Plante dont on distingue plusieurs espèces. La grande et la petite mauve, que tout le monde connaît, sont d'usage en médecine ; elles contiennent un suc mucilagineux d'où dépend leur vertu adoucissante ; elles sont calmantes et humectantes.

Mélisse. Cette plante est de plusieurs espèces ; mais nous ne parlerons que de la mélisse cultivée. On la trouve quelquefois dans les haies ; mais on la cultive ordinairement dans les jardins. Sa racine est ligneuse, longue, ronde et fibreuse ; elle pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, carrées, presque lisses, rameuses, dures et fragiles ; ses feuilles sont oblongues, d'un vert brun, luisantes, velues, dentelées en leurs bords, d'une odeur de citron-poncire fort agréable, mais d'un goût âcre. Elle fleurit en juin, juillet et août.

Cette plante se sèche pendant l'hiver, mais sa racine ne périt point. Il faut avoir soin de ramasser la mélisse pour l'usage, dans le printemps, avant la fleur ; car, dès qu'elle commence à fleurir, elle sent la punaise. Elle est cordiale stomachique, propre à exciter les règles. On tire de cette plante desséchée une huille essentielle. On en distille une eau simple qu'il ne faut pas confondre avec l'eau de mélisse composée, nommée aussi eau des Carmes ; cette dernière est spiritueuse.

Menthe. Plante dont on distingue beaucoup d'espèces ; mais nous ne parlerons que de celle qui est le plus en usage ; c'est la menthe frisée.

Ses feuilles sont d'un vert noirâtre, et comme crêpues. On la cultive ordinairement dans les jardins. On en tire par distillation une huile limpide peu colorée, qui, prise à la dose de huit gouttes dans de l'eau, excite singulièrement à l'acte vénérien. Quand on porte une goutte de cette huile essentielle sur la langue, il semble qu'on a d'abord la bouche enflammée ; mais bientôt après on ressent une fraîcheur singulière, qui se distribue dans tout le corps ; le même effet se reproduit lorsqu'on fait usage des pastilles de menthe.

L'odeur de la menthe tient du baume et du citron ; elle est vermifuge, carminative, hystérique, facilite la digestion, arrête le vomissement, etc.

Méum d'athamante. Plante fort aromatique, ou espèce

de fenouil qui vient de lui-même, et en abondance, en Italie, en Espagne, en France, en Allemagne et en Angleterre. Ses racines sont longues de neuf pouces, branchues, plongées dans la terre obliquement et profondément; elles subsistent pendant l'hiver. On les trouve sèches chez les droguistes. Elles sont de la grosseur du petit doigt, grisâtres en dehors, pâles en dedans, contenant une moelle blanchâtre, mucilagineuse, d'une odeur de panais, mais plus aromatique, d'un goût un peu désagréable. On nous l'envoyait autrefois d'une montagne de Grèce, appelée Athamante; mais on nous l'apporte aujourd'hui des montagnes de l'Auvergne, des Alpes, des Pyrénées, même des Vosges, du Dauphiné et de la Bourgogne.

Mûrier. Arbre dont on distingue deux espèces principales : savoir, le mûrier blanc et le mûrier noir. Cette distinction, au reste, n'est fondée ni sur la couleur de la feuille et de l'écorce, ni même sur celle du fruit.

Nous ne parlerons du mûrier blanc que pour dire que ses feuilles servent de nourriture au ver à soie.

On appelle *mûriers noirs* ceux qui produisent de gros fruits bons à manger, et qui sont toujours d'un rouge si foncé, qu'ils paraissent noirs. On les cultive dans les vergers; et leurs fruits, mangés à jeun dans leur maturité, passent pour être laxatifs et adoucissans. On fait avec ces mûres, cueillies avant leur parfaite maturité, un sirop propre à calmer les inflammations de la gorge, pris en gargarisme, et pour déterger les ulcères de la bouche. Le suc des mûres noires sert à colorer plusieurs liqueurs et quelques confitures. Des personnes s'en servent pour donner une couleur foncée au vin rouge; il contribue même à lui donner de la douceur. Quoique ce suc soit inutile pour la teinture, il imprime aux doigts et au linge une couleur rouge qui s'enlève difficilement. Le verjus, l'oseille, le citron et les mûres vertes, emportent ces taches de dessus les mains; mais, pour le linge, le plus court est de mouiller l'endroit taché, et de le sécher à la vapeur du soufre; l'acide vitriolique qui s'échappe de cette substance en combustion, emporte la tache de suite.

Musc. Cette substance, dont tout le monde connaît l'odeur forte et tenace, est contenue dans une poche située vers la région ombilicale d'un quadrupède ruminant, analogue à la gazelle et au chevrotin, et qui en diffère assez pour devoir faire un genre particulier.

Le musc nous vient des Indes orientales, et principalement du Tonquin : on le trouve dans le commerce, ou séparé de son enveloppe, ou renfermé dedans. Cette drogue

est sujette à être falsifiée par les Indiens. Celle qui est sans enveloppe doit être sèche, d'une odeur très-forte, d'une couleur tannée, d'un goût amer; étant mise sur le feu, elle doit se consumer entièrement, si elle n'est point falsifiée avec de la terre. L'enveloppe qui contient le musc doit être couverte d'un poil brun; c'est la peau de l'animal même. Lorsque le poil est blanc, il indique que c'est du musc du Bengale, qui est inférieur en qualité à celui du Tunquin.

Le musc est un parfum extrêmement fort, mais peu agréable s'il n'est tempéré par un mélange d'autres parfums ou de poudre de sucre et d'un peu d'ambre; sa couleur est roussâtre; il est d'un goût amer. Les parfumeurs, les distillateurs et les confiseurs s'en servaient beaucoup plus autrefois qu'à présent. On le donne en médecine comme anti-spasmodique puissant dans les maladies convulsives, dans l'hydrophobie, etc. On doit être fort réservé sur son usage, parce qu'il excite souvent les affections nerveuses au lieu de les calmer.

Muscade ou noix muscade. C'est le fruit aromatique d'un arbre de l'Inde orientale, qui est grand comme un poirier: le bois de cet arbre est moelleux, et son écorce est cendrée; ses feuilles ressemblent à celles du pêcher, elles sont verdâtres en dessus, blanchâtres en dessous, sans queue; étant froissées entre les mains, elles répandent une odeur pénétrante. Sa fleur est formée en rose, jaunâtre et fort suave. Il lui succède un fruit arrondi, de la grosseur d'une petite orange, attaché à un long pédicule, et dont le noyau est couvert de trois écorces; ce noyau est la noix muscade: elle est ovale, de la figure d'une olive, longue de huit à dix lignes, ridée, d'une couleur brune cendrée, dure, fragile, panachée intérieurement de nuances jaunâtres et de rouge brun, d'une excellente odeur, d'une saveur âcre et suave, quoique amère, et d'une substance très-huileuse.

Le muscadier vient de lui-même dans les îles Moluques, et dans quelques autres de l'Océan oriental.

La seconde écorce de la muscade est une enveloppe réticulaire ou membrane à réseau, qui est en quelque sorte partagée en plusieurs lanières, d'une substance visqueuse, huileuse, mince et comme cartilagineuse, d'une odeur très-aromatique, fort agréable, d'une saveur âcre, balsamique, assez gracieuse, et de couleur rougeâtre-jaunâtre: c'est ce qu'on appelle *macis* en Europe.

Il y a deux sortes de véritables noix muscades dans les boutiques: l'une est de la figure d'une olive, et s'appelle *muscade femelle*, c'est celle dont nous venons de parler, et

qui est si fort en usage; l'autre est appelée *mâle*, elle est plus alongée et un peu moins aromatique; aussi est-elle moins recherchée. Entre ces deux sortes de noix, il y en a de figures irrégulières, qui sont des jeux de la nature. Il y a de plus, les noix muscades sauvages.

On emploie fréquemment la noix muscade pour assaisonner les alimens; on s'en sert aussi en médecine : elle fortifie l'estomac, facilite la digestion, corrige la mauvaise haleine, apaise le vomissement, dissipe les vents et guérit les coliques; elle arrête le flux de ventre, excite les règles, provoque la semence, augmente le mouvement du sang, résiste aux poisons, et est fort utile dans les maladies froides des nerfs : cependant il en faut user sobrement, car elle cause l'assoupissement et rend lourd. On vante la fumigation de ces noix comme un remède éprouvé dans les coliques venteuses : torréfiées, elles conviennent dans la dyssenterie.

Le macis a la même vertu que la noix muscade; il est moins astringent, mais l'excès n'en est pas moins dangereux.

L'huile de noix muscade tirée, soit par expression, soit par distillation, est, ainsi que celle du macis, très-propre dans les tranchées du ventre, dans les coliques-néphrétiques, et dans certaines maladies des nerfs; elle apaise le hoquet; et, si l'on en frotte légérement les tempes, elle procure le sommeil. On peut blanchir cette huile en la macérant long-temps dans l'esprit de vin; elle est la base de quantité de baumes composés, reconnus souverains dans l'apoplexie et les maladies convulsives.

Myrrhe. *Voyez* Gommes-résines.

Myrte. C'est un arbrisseau dont on distingue plusieurs espèces, entr'autres le grand myrte à fleurs doubles, qui est très-agréable par le nombre de ses fleurs qui durent très-long-temps; et le myrte à petites feuilles.

Ces arbrisseaux font un joli effet dans les bosquets d'hiver et d'eté dans nos provinces méridionales, où on peut les élever en pleine terre. Dans les provinces septentrionales de la France, on ne peut les conserver que dans des serres, avec l'attention de les tenir voisines des portes et fenêtres, zfin qu'ils jouissent de l'air dans les temps doux et humides, sans quoi ils se dépouillent de leurs feuilles. Ces arbrisseaux sont souples et susceptibles de prendre les formes les plus agréables et les plus variées sous le ciseau tondeur du jardinier industrieux.

Les feuilles et les baies de myrte, qu'on nomme *myrtilles*, sont astringentes et recommandées pour affermir les dents qui ont été ébranlées par le scorbut. Les feuilles seules

entrent dans la composition des sachets d'odeur, dans les pots-ponrris, etc.

On retire des fleurs du myrte, en les distillant dans l'eau, une eau astrigente que l'on nomme *eau d'ange ;* elle est fort recherchée pour sa bonne odeur : quelques dames en font usage pour nettoyer la peau, la parfumer et affermir les chairs. Le myrte est aussi la base d'une pommade appelée *pommade de la comtesse.*

N.

Néroli. Nom que les parfumeurs donnent à l'huile essentielle de fleurs d'orange. *Voyez* Orange.

Noix. Fruit du noyer, arbre qui devient très-beau, agréable par son feuillage, et d'une très-grande utilité par ses fruits et par son bois.

Comme les noyers se multiplient de semences ou noix, il se forme beaucoup de variétés dans ces arbres. Ces arbres portent sur les mêmes pieds des fleurs mâles et des fleurs femelles, auxquelles succèdent les fruits, qui sont couverts d'une écorce charnue, verte, acerbe, et un peu amère, que l'on nomme *brou de noix,* qui recouvre une écale ou coque ligneuse, qui renferme une amande divisée en quatre lobes. Les noyers se plaisent le long des chemins, le long des terres labourées, sur les collines et dans les gorges des montagnes à l'exposition du nord et du levant; leurs racines pénètrent dans le tuf, dans la craie, lieux où aucun arbre ne jetterait des racines, si on en excepte la vigne.

Les noix diffèrent par la grosseur, la figure, la dureté et le goût; il y en a une espèce dont l'amande est amère. Les noix sont très-bonnes à manger quand elles approchent de leur maturité; on les nomme alors *cerneaux.* Les noix que l'on garde pour l'hiver acquièrent un peu d'âcreté ou de rancidité en séchant; mais, en les mettant tremper quelques jours dans l'eau, l'amande se gonfle : on peut la dépouiller de sa peau, et alors elle est assez douce. On confit les noix vertes, soit avec leur brou, soit sans brou. On fait avec les noix sèches et pelées une espèce de conserve brûlée, assez agréable, que l'on nomme *nougat.* On emploie les noix vertes pour faire un ratafia de santé très-stomachique, et un autre connu sous le nom de *brou de noix ;* et, en médecine, on en compose l'eau des trois noix.

Les noix sèches donnent par expression une huile dont les usages sont connus.

La décoction des feuilles de noyer dans de l'eau simple,

déterge les ulcères, surtout en y ajoutant un peu de sucre; elle est très-efficace (sans sucre) pour détruire les fourmis qui gâtent les arbres et les prairies.

Noisette. *Voyez* Aveline.

O.

Œillet. Plante cultivée dans les jardins à cause de la beauté de ses fleurs, de leur douce odeur, et de sa taille légère.

L'odeur des œillets est subtile, pénétrante, et d'une odeur de girofle très-agréable. On en prépare un sirop, une conserve, un vinaigre, une poudre et une eau distillée : l'eau excite les sueurs; le vinaigre d'œillets rouges a une saveur et une odeur agréables. Dans les temps de peste on en imbibe des linges qu'on flaire, et dont on frotte les tempes : on en prend aussi deux cuillerées le matin. La conserve et le sirop d'œillets sont estimés en médecine comme de grands cordiaux : on fait aussi un ratafia d'œillets domestiques très-agréable avec de l'eau-de-vie, du sucre et un peu de cannelle.

Oliban. *Voyez* Encens.

Olivier. Arbre fort utile et la source de la richesse de quelques-unes de nos provinces méridionales. On en compte plusieurs espèces, dont la plus grande partie ne sont que des variétés; on les cultive toutes; les unes parce que leurs fruits sont propres à être confits, les autres parce qu'elles donnent l'huile la plus fine; d'autres enfin, parce qu'elles fournissent une plus grande quantité de fruits qu'on nomme olives.

Lorsqu'on veut confire les olives, on les cueille avant leur maturité; l'art de les confire consiste à leur faire perdre leur amertume, à les conserver vertes, et à les imprégner d'une saumure de sel marin aromatisé, qui leur donne un goût agréable : on emploie pour cela différens moyens. On se servait autrefois d'un mélange d'une livre de chaux vive, avec six livres de cendres de bois neuf tamisées : mais depuis quelque temps, au lieu de cendres, on n'emploie que la lessive; on prétend que les olives en sont plus agréables au goût; ces lessives servent à adoucir les olives. Quelques Provençaux retirent, au bout d'un temps, leurs olives de leur saumure; ils ôtent le noyau et mettent à sa place une câpre, et ils conservent ces olives dans d'excellente huile; ce fruit, ainsi préparé, excite l'appétit. Quand les olives sont parfaitement mûres, elles sont molles et d'un rouge noir; on les mange alors sans préparation, en les assaison-

nant seulement avec du poivre, du sel et de l'huile, car elles sont alors très-âcres.

L'huile est, sans contredit, le revenu le plus certain qu'on puisse se promettre des olives; les usages en sont connus.

Orange. Fruit de l'oranger, arbre des plus beaux par la blancheur et l'odeur suave de ses fleurs, par ses feuilles d'un beau vert dont il n'est jamais dépouillé, par ses fruits couleur d'or, et surtout par le spectacle agréable qu'il réunit en même temps, de boutons, de fleurs épanouies, et de fruits.

Ces arbres sont originaires de la Chine; ils se sont comme naturalisés dans nos provinces méridionales, et ils font l'ornement de nos plus beaux jardins où on les élève en caisse: on les garantit dans des serres de la rigueur de l'hiver.

Parmi les vingt espèces d'orangers connues, il y en a deux principales dont le fruit est en usage parmi nous: l'oranger à *fruit aigre* ou *bigaradier,* et l'oranger à fruit doux. Il n'y a aucune différence dans les arbres qui les produisent; mais les fruits en ont de bien sensibles entre eux. Les bigarades sont d'abord de couleur verte, amères, acides et piquant la langue; lorsqu'elles sont mûres, elles sont d'un jaune pâle: on exprime alors des cellules intérieures du fruit un suc acide. Les oranges douces sont d'une couleur vive de safran dans leur maturité; leur jus est doux et agréable.

Les fleurs d'orange, à cause de leur odeur agréable, qui est préférée à celle des roses, de l'ambre et du musc, sont fort en usage parmi nous, soit dans les parfums, soit dans les assaisonnemens; on en tire, par la distillation, une eau qui est céphalique, stomachique, hystérique, et une huile essentielle qui porte le nom de *néroli;* c'est un excellent parfum. L'eau de fleur d'orange est vermifuge, pectorale, et bonne contre les vapeurs des femmes. On fait avec ces fleurs des conserves, soit solides, soit molles; des tablettes très-agréables au goût, et que l'on présente au dessert: on fait aussi avec ces fleurs un sirop et un ratafia délicieux. On confit les écorces de ce fruit, et personne n'ignore combien la pulpe d'orange est douce et agréable. Enfin, avec le suc exprimé d'oranges aigres ou bigarades, délayé dans de l'eau, et adouci avec le sucre, l'on fait une boisson très-connue sous le nom d'*orangeat* ou *orangeade;* c'est un bon rafraîchissant: pour la rendre plus gracieuse, on frotte un petit morceau de sucre contre l'écorce de la même orange; c'est le moyen d'unir le parfum de l'écorce à la saveur du suc. Le suc de la bigarade sert aussi dans l'assaisonnement de plusieurs de nos alimens.

Orvale. Plante odorante, commune partout; sa feuille

et sa fleur, infusées dans le vin ou la bière, leur donnent un goût muscat fort agréable ; mais alors il faut user sobrement de la liqueur, parce qu'elle porte plus promptement à la tête: en employant cette plante avec discernement, elle peut faire un très-bon effet dans les compositions de toute espèce.

P.

Parfum. Nom donné à l'odeur aromatique, plus ou moins subtile et suave, qui s'exhale d'une substance quelconque. Les parfums solides ou secs, et les plus estimés, sont ceux de l'Arabie, qui sont l'encens, la myrrhe, le benjoin, le borax, le labdanum, le baume de Judée, le styrax liquide, etc.; ensuite les parfums des Indes, qui sont pour l'ordinaire des pots pourris, composés d'écorce de citron, de bois d'aloès, de girofle, de santal citrin, de macis, de muscade, de canelle, d'ambre, de musc et de civette. Nos parfums d'Europe ne sont peut-être pas moins agréables : on les compose avec les fleurs de lavande, de jasmin, de thym, de romarin, de roses, de tubéreuses, un citron piqué de clous de girofle, les bois de Rhodes et de cèdre, et de l'iris de Florence : on aromatise ce mélange d'un peu d'huile essentielle de bergamote. Les parfums liquides sont en général les esprits et essences des plantes odorantes.

Telle est communément la base de nos pots pourris et de nos cassolettes.

Pêcher. Arbre originaire de Perse, et qui s'est naturalisé dans nos climats. La pêche est un des plus excellens fruits de l'Europe : en effet, ce fruit savoureux flatte sensuellement les organes de la vue et du goût; mais c'est aussi dans notre climat celui de tous qui coûte le plus de soins et qui demande le plus d'intelligence pour sa culture.

Les fleurs du pêcher sont en rose ; il leur succède le fruit charnu qu'on nomme *pêche*, dont il y a beaucoup d'espèces. Elles renferment un noyau gravé de profonds sillons : ce noyau contient une amande composée de deux lobes, ordinairement amère. Les feuilles du pêcher se terminent en pointes : elles sont dentelées sur les bords, et placées alternativement sur les branches.

On peut se procurer une suite non interrompue de bonnes pêches depuis la fin de juillet jusqu'à la mi-octobre; les meilleures et les plus belles sont la *petite* et la *grosse mignonne*, la *Madelaine rouge*, la *galante*, le *teton de Vénus*, la *pêche d'Italie*, la *violette hâtive*, le *bourdon*, la *chevreuse*, la *pourprée*, la *persique*, l'*admirable*, la *belle garde*, la *royale*, la *naxette* et le *pavie de Pompone*. Cette dernière

est estimée pour sa grosseur monstrueuse, pour son beau coloris, et parce qu'elle vient quand toutes les pêches finissent; de plus, elle a l'avantage de pouvoir être mangée toute l'année; confite au vinaigre comme les cornichons, elle surpasse en bonne qualité tout ce qu'on a coutume de confire de cette manière.

La plupart des pêches ont la peau velue; mais plusieurs espèces, qu'on nomme *pêches violettes*, l'ont très-lisse. Il y a des pêches velues qui quittent le noyau, et d'autres dont le noyau est adhérent à la pêche; celles-ci se nomment *pavies*. Il y a aussi des pêches violettes ou lisses qui quittent le noyau, et d'autres qu'on nomme *brugnons*, dont la chair est adhérente au noyau.

La pêche est savoureuse, délicate, rafraîchissante et saine lorsqu'elle est mûre et en petite quantité : on en fait des compotes. Mais la pêche veut être mangée crue, elle perd de sa qualité en passant sur le feu; aussi n'en conserve-t-on guère qu'à l'eau-de-vie : d'ailleurs ces fruits se corrompent aisément.

On fait une eau de noyaux de pêches, distillée avec l'eau commune, qui est stomachique et très-agréable. Ils entrent dans la composition d'un grand nombre de sucreries, et font la base d'un excellent ratafia connu sous le nom de *persicot* ou de *noyau*. On tire de l'huile des noyaux de pêches; elle est amère.

Pignons doux. Ce sont les fruits du pin, arbre résineux, grand, droit et d'une utilité infinie, outre l'avantage de la durée de son bois pour la charpente. Certaines espèces de pins fournissent de la résine sèche et liquide, du goudron, du brai gras, etc. Les fleurs que produisent ces arbres sont formées de plusieurs écailles, sous chacune desquelles est un embryon surmonté d'un stylet; ces embryons deviennent chacun un noyau, quelquefois assez dur, quelquefois tendre, plus ou moins gros : on trouve dans ces noyaux une amande composée de plusieurs lobes; ce sont ces amandes qu'on nomme *pignons doux* : à mesure que ces amandes se forment, les petites têtes grossissent et forment ce qu'on appelle *cônes* ou *pommes*; ces fruits sont plus ou moins gros; les uns sont longs et terminés en pointes, les autres presque ronds et obtus.

Les pignons contenus dans ces cônes ou pommes sont gros, fort durs; ils renferment des amandes bonnes à manger, soit crues, soit en dragées ou en pralines. On dit qu'ils soulagent ceux qui sont épuisés par la fréquence de l'acte vénérien; ils augmentent le lait et la liqueur séminale. On en

fait des émulsions très-pectorales ; enfin on en retire par expression une huile qui est aussi douce que celle de noisette ; mais ces amandes sont sujettes à se rancir et à jaunir en vieillissant, alors elles sont pernicieuses. Dans plusieurs pays, lorsqu'elles sont récentes, on les mange au dessert.

On cultive le pin dans plusieurs provinces méridionales de l'Europe.

Pistachier. C'est un arbre qui croît naturellement dans la Perse, dans l'Arabie, dans la Syrie et dans les Indes ; on le cultive en Italie et dans les parties méridionales de la France ; il est du même genre que l'arbre appelé en Provence *térébinthe*, qui est le pistachier sauvage. Les fleurs du pistachier cultivé soutiennent un embryon qui se change en une baie ovalaire qui a peu de suc, dans laquelle est contenue une amande lisse et ovalaire qui se nomme *pistache*. C'est une petite noix de la grosseur et de la figure d'une olive : elle a deux écorces ; l'extérieure est membraneuse et d'un gris roussâtre ; l'intérieure est ligneuse, compacte, dure, légère et blanche : l'amande qu'elles contiennent est d'un vert pâle, grasse, huileuse, assez agréable au goût, et couverte d'une pellicule roussâtre : ce fruit est la *pistache*. On s'en sert pour fortifier l'estomac ; elles nourrissent beaucoup ; on a coutume de les mêler parmi les choses qui se servent au dessert, surtout dans les crêmes ; les convalescens qui en font usage s'en trouvent très-bien. Les confiseurs couvrent de sucre les amandes de pistaches pour en faire les *pistaches en dragées ;* on en fait aussi une conserve qui est excellente dans les dévoiemens, et elles entrent dans des loochs. On ne doit cependant pas faire un usage long et continu des pistaches, parce qu'elles échauffent beaucoup.

Poire. Fruit d'un arbre connu de tout le monde : on distingue en général deux espèces de poiriers, l'un cultivé, l'autre sauvage.

L'énumération de toutes les bonnes poires qui font l'ornement de nos tables serait trop longue ; nous indiquerons seulement les plus estimées par des qualités particulières.

Le *petit muscat* est la poire la plus hâtive et la première de l'été : elle a une odeur de musc très-agréable, elle est mûre à la fin de juin.

Le *bon chrétien* d'été est très-sucré, et est excellent dans les terres chaudes. Il y a plusieurs autres sortes de poires d'été dont on fait cas, telles que la *blanquette*, le *muscat-robert*, la *bergamote d'été*, la *fondante musquée*, l'*épine d'été*.

La poire de *rousselet* est des plus estimées par son eau parfumée, mais d'un parfum qui ne se trouve qu'en elle : elle est mûre à la fin d'août. Son unique défaut est d'être sujette à mollir ; elle devient grosse en espalier, mais elle y perd son parfum. C'est cette espèce de poire qu'on fait préparer et sécher aux environs de Reims et de Tours, et qui est connue sous le nom de *poire tapée*. La poire de *Colmar* et celle de *Berri* sont aussi très-propres à faire sécher.

La *bergamote d'automne* a la chair tendre, une eau douce et sucrée : elle paraît à la fin d'octobre ; il y a des différences fondées sur la couleur. La bergamote suisse se fait reconnaître par ses bigarrures.

Les *beurrés* sont les poires par excellence ; aucune poire ne lui est comparable en bonté : elle surpasse toutes les autres par l'abondance de son eau, par la finesse et la délicatesse de sa chair qui est fondante, et enfin par l'excellence de sa saveur. Elle a de plus l'avantage de charmer la vue, tant par sa grosseur et la beauté de sa figure que par son coloris. Enfin elle est extrêmement fertile, et charge les arbres jusqu'à rompre leurs branches.

Le *doyenné* est d'une belle couleur ; cette poire est fondante, mais elle n'a qu'un instant pour être mangée.

La poire de *messire-jean* est cassante : elle a un goût sucré ; ce fruit est propre à faire d'excellent raisiné.

La *virgouleuse* est une excellente poire, lorsqu'on la prend à propos : elle a alors la chair fondante, une eau douce et sucrée ; un goût fin et relevé.

La poire de *saint-germain* a la chair fort tendre, un grand goût et beaucoup d'eau ; son fruit est gros et long : elle a la queue courte.

La poire de *bon chrétien d'hiver* est très-belle par sa grosseur, sa forme longue et pyramidale, et particulièrement par son coloris incarnat lorsqu'elle a une belle exposition. Quand elle est mûre, elle est excellente crue ; elle a l'avantage de faire la meilleure compote de toutes les poires ; elle dure jusqu'aux nouveautés du printemps.

On ne doit jamais manger les poires avant leur maturité, parce qu'elles sont d'un mauvais suc, et nuisibles. En général, on corrige la qualité venteuse des poires par la coction ; alors elles se digèrent plus facilement. Les espèces qui ne peuvent se manger crues, étant un peu acerbes, peuvent entrer dans le raisiné, se manger en compote, cuites au feu, au four et sous la cendre. Le sirop des poires sauvages est ordonné pour arrêter les diarrhées.

Pomme. Fruit du pommier, arbre qui se plaît partout,

excepté dans les pays chauds; mais il aime surtout les lieux tempérés et même ceux humides sans être trop froids. Il est rare dans le milieu de l'Italie et de la Provence, à cause de la chaleur du climat. Il est cultivé avec soin et en abondance en Normandie, à cause du cidre qu'on en retire dans ce pays, boisson qui y tient lieu de vin.

On distingue un grand nombre d'espèces de pommes; mais nous allons parler des plus estimées.

Les *reinettes* tiennent le premier rang; la reinette blanche est tendre; elle n'a pas l'eau si relevée que les autres : la reinette grise a l'eau sucrée et relevée; c'est la meilleure de toutes : la reinette franche est grosse, elle jaunit en mûrissant, elle est tiquetée de points noirs, son eau est sucrée; on en fait des compotes, et une gelée qui est une des plus excellentes confitures. La reinette verte est délicieuse soit crue, soit cuite, elle porte son sucre avec elle; on devrait la cultiver par préférence.

Les pommes de *rambour* sont grosses, rondes; elles ne sont bonnes qu'en compote. La pomme de *calville rouge* a un goût vineux, et la blanche à côtes un goût relevé; elle est plus estimée que la rouge.

La *reinette* d'*Angleterre* est plus longue que ronde, et tiquetée de points rouges; son eau est sucrée.

Le *fenouillet*, d'un fond violet couvert d'un gris roussâtre, a la chair fine et l'eau sucrée; son goût approche du fenouil. La *pomme violette*, espèce de gros fenouillet, est grosse, presque ronde, mêlée de rouge du côté du soleil; sa chair est blanche, son eau est douce et sucrée.

La *pomme d'api* est des plus jolies; sa couleur de rose se détache sur son fond blanc; elle est recherchée à cause de sa beauté et de son eau délicieuse, qui rafraîchit la bouche et apaise la soif. On les distingue de deux espèces, les grandes et les petites.

Les pommes nous fournissent une nourriture saine et même salutaire. Lorsqu'on les a cueillies par un temps serein et sec, on les conserve jusqu'au printemps dans des tonneaux, en disposant alternativement un lit de paille et un lit de pommes. On les garde aussi à la fruiterie. Lorsqu'elles ont été gelées, comme cela arrive pendant les hivers rigoureux, on ne doit point les toucher jusqu'à ce qu'elles soient dégelées insensiblement par le changement de la température de l'air : elles se conservent également comme si elles n'avaient pas souffert la gelée : on a même observé qu'elles en deviennent beaucoup plus douces et qu'elles exigent moins de sucre lorsqu'on les cuit. Enfin on les gâte si on les dé-

gèle auprès du feu ; mais, en les jetant dans de l'eau très-froide, il se forme des glaçons à la superficie, la pomme se dégèle doucement de cette manière, et son organisation n'est point détruite.

PRUNE. Fruit dont on distingue plusieurs espèces produites par le prunier, arbre cultivé dans nos vergers.

Voici les prunes les plus estimées :

La *prune de damas noir*, ou *le gros damas violet de Tours*, quitte le noyau ; c'est une bonne prune qu'on mange crue, et dont on fait aussi des pruneaux ; sa pulpe est laxative. On en prépare et on en fait sécher beaucoup en Touraine.

La *prune de monsieur* est très-belle et grosse, d'un jaune violet ; elle est excellente, et surtout dans les climats chauds.

La *prune de sainte Catherine* est blanche, grosse, elle quitte rarement le noyau ; elle est bonne à manger, et est très-estimée pour faire des pruneaux.

Le *damas gris* ou la *prune abricotée*, est blanche, grosse, ronde; elle prend avec le temps un petit rouge qui la fait ressembler à un petit abricot ; son goût est exquis et des plus relevés.

La *prune de Brignoles* est petite, d'un rouge clair, d'une chair un peu ferme comme celle du coin ; elle est légérement acide et vineuse. On nous apporte ces sortes de prunes séchées au soleil, dans des boîtes, et arrangées en pelotons à la manière des figues grasses. Elles tirent leur nom de Brignoles, ville de la Provence, d'où elles viennent.

La *reine-claude* est la meilleure de toutes les prunes ; sa peau est fine, verte, colorée d'un rouge brun, sa chair est succulente et sucrée ; elle est excellente aussi en ratafia.

La *mirabelle* est particulièrement estimée en confitures ; elle est petite, jaunâtre, et sa chair tient un peu de celle de l'abricot.

La *prune royale* est une grosse prune ovale, d'un goût et d'un fumet excellent.

Le *perdrigon violet* est une prune d'une grosseur moyenne ; sa peau est fine, d'un rouge tirant sur le violet ; sa chair est ferme et extrêmement sucrée.

La prune connue sous le nom de *pruneau d'Allemagne*, parce qu'on en fait principalement usage en pruneaux ou séchée au four. Elle est cependant fort bonne, verte et en tourte ; c'est une grosse prune ovale, de couleur violette, et sucrée : elle mûrit après les autres espèces.

On fait avec les pruneaux des prunes aigres un sirop rafraîchissant qui calme la bile et arrête les diarrhées : sa décoction faite avec des prunes douces, est légérement purgative. Il découle des pruniers une gomme blanche, luisante,

transparente, que les marchands mêlent souvent avec la gomme arabique.

R.

Raisin. Fruit de la vigne ; il vient en grappes, il est bon à manger et à faire du vin, cette liqueur excellente qui, bue avec modération, porte dans l'ame la vivacité et la joie ; donne naissance à d'autres liqueurs spiritueuses, très-utiles et d'un usage très-étendu.

Parmi les espèces de raisins les plus propres au vignoble, on compte le *morrillon noir,* appelé *pineau* en Bourgogne et en Champagne, et à Orléans *auvernat,* parce que le plant est venu d'Auvergne. Ce raisin est doux, sucré, excellent à manger.

Le *morillon taconne* ou *meunier,* ainsi nommé parce que ses feuilles sont blanches et farineuses, fait de bon vin.

Le *bourguignon* ou *tresseau,* est un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger : il donne de grosses grappes.

Le *sanmoireau* se nomme *quille de coq* aux environs d'Auxerre. C'est un raisin noir, excellent à manger et à faire du vin ; il a le grain un peu long et pressé.

Le *fromenteau* est un raisin exquis et fort connu en Champagne ; il est d'un gris rouge, la grappe en est assez grosse, le grain fort serré, la peau dure, le suc excellent. C'est à ce raisin que le vin de *Sillery* doit son mérite et sa réputation.

Les raisins propres à l'espalier sont le *chasselas blanc et noir,* le *muscat blanc,* le *muscat rouge et violet,* le *Corinthe,* le *muscat* d'*Alexandrie,* le raisin précoce de la Madelaine, ou *morillon hâtif,* le *cioutat,* etc.

Il n'entre pas dans notre plan de décrire la manière dont se fait le vin ; nous dirons seulement qu'on peut rappeler tous les vins à deux espèces ; savoir, les *vins de liqueur* et les *vins secs.*

Les vins de liqueur sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée, et approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume, accompagnée de parfum. Les *raisins muscats* sont les plus propres pour faire de ces sortes de vins ; mais ils ne mûrissent parfaitement que dans les pays chauds. Les vins de liqueur, muscats et autres, les plus estimés parmi nous, sont ceux de la *Ciotat*, de *Saint-Laurent* en Provence, de *Frontignan* en Languedoc, de *Condrieux* en Lyonnais, d'*Arbois* en Franche-Comté, de *Rivesaltes* en Roussillon, et quelques autres. Les vins de liqueur étran-

gers sont le *Toquai*, qui vient, en très-petite quantité, sur un coteau de Hongrie ; la *Verdée*, la *Moscadelle*, et le *Montefiascone*, tous vins de Toscane ; le vin grec du *Mont-Vésuve*, qui est jaune comme de l'or, et le *lacryma Christi*, vin fort rouge et délicieux, qui se recueille au pied de la montagne, quand le volcan ne porte pas l'incendie et le ravage dans ces vignobles ; les vins de *Malaga*, dans le voisinage de Gibraltar ; ceux d'*Alicante*, de *Xérès*, de *Rota*, et plusieurs autres d'Espagne ; celui de *Madère*, île qui est à l'entrée de l'Océan ; les vins des îles *Canaries*, dont le plus estimé vient de l'île de Palme ; la *Malvoisie*, vin fort épais, qui se façonne avec le raisin muscat, dans l'île de Candie, quelquefois aussi au royaume de Naples ; les vins grecs qu'on recueille à Chio, à Ténédos, et dans d'autres îles de l'Archipel : le vin de *Schiras*, en Perse, est de même nature.

Les vins secs, plus salutaires pour l'usage, sont ceux de France, de la *Moselle*, du *Rhin*, et plusieurs vins de la *Hongrie*.

Parmi les vins de France, ceux de Bourgogne et de Champagne tiennent les premiers rangs ; vient ensuite celui du Dauphiné, qu'on appelle vin de l'*Hermitage*.

Le *vin cuit* est le suc exprimé de raisins doux et bien mûrs, dont on fait évaporer sur le feu un tiers de la liqueur ; alors on verse ce suc dans un vaisseau de terre ou de bois, où on l'agite avec une cuiller tant qu'il est chaud.

On tire du vin, par la distillation, l'eau-de-vie ou *brandevin*, et l'esprit de vin ou *alcohol* : ces deux liqueurs sont fort en usage en médecine, et font la base de tous les ratafias.

Le changement qui arrive au vin, lorsque de la fermentation vineuse il passe à la fermentation acide, nous donne le vinaigre, liqueur acide qui entre dans plusieurs compositions d'utilité et d'agrément, soit par infusion, soit après avoir été distillée, sans compter l'usage continuel que l'on en fait dans nos cuisines pour l'assaisonnement des alimens. On fait avec le vinaigre, mêlé avec l'eau, une liqueur nommée *oxicrat*, dont on fait usage en fomentations, en gargarismes, etc.

Le vin fournit encore, par sa dépuration, dans les tonneaux, deux matières très-utiles, dont l'une est le *tartre*, sel essentiel du vin qui s'attache au parois des tonneaux ; l'autre est la lie du vin, qui est aussi un tartre qui s'est précipité au fond du tonneau, où il est demeuré liquide, se trouvant mêlé avec les parties les plus visqueuses du vin.

Réglisse. Plante qui vient d'elle-même en Italie, en Languedoc, en Allemagne, en Espagne, et même en France,

sa racine est jaune intérieurement, roussâtre en dehors, de la grosseur du petit doigt ou du pouce, douce, succulente, rameuse, traçante de tous côtés, et d'une saveur douce.

La racine de réglisse adoucit les humeurs salées et âcres, surtout celle qui est sèche ; elle remédie au vice de la poitrine et à la toux : on la prescrit dans presque toutes les tisannes, pour leur donner un goût plus agréable.

On prépare un suc tiré des racines de cette plante ; il est en rotules noires, solides, enveloppées dans des feuilles de laurier ; il est très-pectoral ; on le fait fondre, on y ajoute de l'essence d'anis ou autre pour l'aromatiser, et l'on en fait des pastilles : l'on fait aussi des tablettes et des pastilles de réglisse.

Résines. Substances inflammables solubles dans l'esprit de vin ou alcohol, donnant d'ordinaire beaucoup de suie par leur combustion ; elles peuvent aussi se dissoudre dans les huiles, mais pas du tout dans l'eau.

Toutes les résines, découlent de même que les gommes, avec ou sans incision, des arbres dont elles portent communément le nom ; elles ne paraissent être que des huiles rendues concrètes par le dessèchement et l'exposition à l'air.

Les résines diffèrent des baumes par leur odeur moins suave ; elle fournissent plus d'huile volatile, et ne donnent point de sel acide à la distillation. Les principales espèces sont les suivantes :

1° La térébenthine de Chio découle du térébenthe, qui produit les pistaches ; elle est fluide et d'un blanc jaunâtre tirant sur le bleu : cette térébenthine est rare, et n'est guère d'usage.

2° La térébenthine de Venise s'extrait du mélèse, qui donne la manne ; elle a une couleur jaune, claire et limpide, une odeur forte et aromatique, et une saveur amère : on l'emploie en médecine et dans les arts.

3° La résine de sapin est nommée térébenthine de Strasbourg ; on la recueille en Suisse, où cet arbre est très-abondant : c'est un suc résineux de la consistance d'une huile fixe, d'un blanc jaunâtre, d'un goût amer et d'une odeur plus agréable que les précédentes.

4° La poix est le suc d'une espèce de sapin ; lorsqu'elle a été fondue et mise dans des barils, c'est la *poix de Bourgogne* ou la *poix blanche ;* mêlée avec du noir de fumée, elle donne la *poix noire ;* quand on la tient long-temps en fusion, elle se sèche, devient brune, et forme la colophane ou la colophone. On en brûle les parties les plus grossières dans un four dont la cheminée aboutit à un petit cabinet

terminé par un cône de toile; c'est dans ce cône que la fumée vient se condenser, et y former une suie fine qu'on appelle *noir de fumée*.

5° Le galipot est la résine du pin qui donne les pignons doux; en brûlant les troncs et racines de ce pin, on obtient le *goudron*, qui n'est que l'huile empyreumatique de cette substance.

6° Le labdanum ou ladanum est un suc résineux noir, sec et friable, d'une odeur forte; le véritable a un parfum exquis, mais il est extrêmement rare : celui que nous recevons est altéré par un sable ferrugineux très-fin qu'on y ajoute pour en augmenter le poids.

7° La lacque est une résine d'un rouge foncé, déposée sur des branches des arbres par une espèce de fourmis volantes particulières aux Indes orientales : c'est une sorte de ruche dans laquelle elles déposent leurs œufs. On distingue dans le commerce la lacque en bâtons, la laque en grains et la lacque plate. Il faut observer que beaucoup d'autres substances colorantes, et en particulier les fécules rouges animales et végétales, préparées d'une manière particulière, portent en teinture le nom de lacque. On emploie la résine lacque, dans le Levant, pour teindre les toiles et les peaux; elle fait la base de la cire à cacheter; on en fait une teinture avec l'esprit de cochlearia : elle entre dans les poudres et opiats dentifrices, dans les pastilles odorantes, etc.

8° Le mastic est en larmes blanches, farineuses, d'une odeur un peu forte, d'une saveur amère et astringente; il coule du petit térébinthe et du lentisque. On emploie le mastic en fumigations; on le fait mâcher pour fortifier les gencives, on en fait la base de plusieurs vernis siccatifs.

9° La sandaraque est un suc résineux concret, en larmes sèches, blanches, transparentes, d'une saveur amère et astringente : on la retire de presque toutes les espèces de genevrier; elle se trouve entre le bois et l'écorce; elle entre dans les vernis, et on s'en sert en poudre pour mettre sur le papier gratté, afin de l'empêcher de boire.

Romarin. Arbrisseau qui naît abondamment et sans culture dans les pays chauds et secs; on le cultive aussi dans les jardins.

Toute la plante a une odeur de camphre ou d'encens. On ne se sert en médecine que de ses feuilles et de ses fleurs; on fait par infusion un vin de romarin qui convient dans les affections des nerfs; il est la base de la liqueur appelée *Eau de la reine de Hongrie;* on en tire aussi par la distillation une huile essentielle.

On brûle aussi de cette plante conjointement avec les baies de genièvre, pour corriger le mauvais air.

Rosier. Arbrisseau qui donne la rose, fleur connue de tout le monde, et qui charme à la fois la vue et l'odorat. Il y a un grand nombre d'espèces de roses qui diffèrent par leur taille et leur odeur; mais on les divise d'abord en deux classes générales, l'une cultivée et l'autre sauvage.

Il n'y a point d'arbrisseau plus agréable que le rosier, soit à fleurs simples, soit à fleurs doubles; ils se disputent en beauté les uns et les autres; et il serait en effet difficile de trouver rien de supérieur, peut-être même de comparable, à une belle suite de rosiers bien entretenus.

La *rose de Grèce à fleurs rouges*, qui ne s'épanouit pas entièrement, et la *rose de mai*, sont estimables, parce qu'elles sont plus printannières que les autres.

Le *petit rosier nain* donne des fleurs très-doubles, d'une forme et d'une couleur charmantes, qu'on nomme *roses mignones*.

Les *roses jaunes*, à fleurs doubles et à fleurs simples, sont très-agréables par la vivacité de leur éclat, surtout la rose simple; l'espèce double avorte souvent; mais, quand elle fleurit bien sans avorter, sa fleur est d'une beauté incomparable. Pour les garantir de cet accident, il faut les planter contre un mur, et y établir un petit avant-toit pour les préserver de la pluie.

Les *roses cannelles*, soit simples, soit doubles; les *roses muscades* ou *de Damas*, doubles et simples ainsi que celles du rosier musqué toujours vert, sont dignes d'être recherchées par l'odeur délicieuse qu'elles exhalent.

On fait avec les *roses pâles* ou *incarnates*, ou avec les *roses blanches*, une eau distillée propre pour les maladies des yeux, et estimée contre les cours de ventres, les crachemens de sang et les hémorragies : on fait avec ces roses un sirop solutif. Les roses d'un rouge foncé, qu'on nomme *roses de Provins*, passent pour être astringentes, ainsi que les roses blanches. On prépare avec les roses de Provins une conserve, un miel et un sirop qui sont astringens. La pommade de rose est faite ou avec la rose de Provins, ou avec la rose ordinaire; on s'en sert pour les gerçures des lèvres.

Le rosier sauvage est aussi nommé *églantier* ou *gratte-cu*, ou *rose de chien;* il produit des roses simples à cinq feuilles de couleur blanche et incarnat, un peu odorantes : il leur succède des fruits ovales, oblongs, rouges dans leur maturité, dont l'écorce charnue, moelleuse, d'un goût doux,

mêlé d'une agréable acidité, renferme des semences enveloppées d'un poil ferme qui s'en sépare aisément. Si ce poil s'attache aux doigts où à quelques autres parties nues, il pénètre la peau, et y cause des démangeaisons importunes; c'est ce qui a fait donner à ces fruits le nom de *gratte-cu*. Cet arbrisseau se trouve par-tout dans les haies et les buissons.

Les fleurs de l'églantier sont purgatives, mais le sirop est astringent. Les apothicaires préparent avec les fruits de l'églantier une conserve astringente, connue sous le nom de conserve de *cynorrhodon*, qui est le nom latin du rosier sauvage.

Roucou. Plante avec laquelle on fait une pâte qui sent fortement l'iris et la violette. On nous l'apporte de l'île de Cayenne, où on sait le mieux le préparer. On nous l'apporte ordinairement en pains enveloppés dans des feuilles de balisier.

Le roucou, pour être de bonne qualité, doit être couleur de feu, plus vif en dedans qu'au dehors, doux au toucher, d'une bonne consistance, afin qu'il soit marchand et de garde.

Il sert aux teinturiers, et peut être employé pour teindre certaines liqueurs en rouge. Lorsque le linge a été taché du roucou, il est très-difficile d'en effacer la tache, surtout quand il y a eu du mélange d'huile : le soleil est plus capable de l'emporter que toutes les lessives; et cette couleur est si extensible, qu'un morceau de linge taché est capable de gâter toute une lessive.

S.

Safran. Plante bulbeuse, qui, au commencement de l'automne, porte une fleur couleur de gris de lin, dont les étamines sont couleur de flamme, lesquelles sont appelées par excellence du nom de *safran :* c'est pour la récolte de cette seule partie que l'on cultive cette plante.

Le safran naît dans la plupart des pays. En France, on fait usage de préférence du *safran gâtinais*, qui passe pour le meilleur. Lorsque le safran est récolté, et à mesure qu'on l'épluche, on le fait sécher au feu; sa beauté dépend de la manière dont il est desséché. Quand le safran est bien sec, on le serre dans du papier et dans des boîtes, et on le vend en cet état. Le bon safran doit être pliant, difficile à broyer, entremêlé quelquefois de filets blancs qui font distinguer le vrai safran d'avec le safran bâtard, que les paysans y mêlent quelquefois. Il est essentiel aussi qu'il ne s'y trouve

point de fragmens de pétales, parce que ces parties, qui se moisissent, communiquent au safran une mauvaise odeur. Celui qui est d'un rouge brun, et qui a peu d'odeur ne vaut rien.

On fait usage du safran en cuisine; on le fait entrer dans les crêmes, les pastilles, etc., ainsi que dans la liqueur qu'on nomme *escubac*. Il est estimé en médecine comme carminatif, céphalique, cordial, stomachique, etc.; mais on ne doit en faire usage intérieurement qu'à très-petites doses et à propos.

Safran batard. *Voyez* Carthame.

Santal. C'est un bois des Indes, dont on distingue trois espèces, le blanc, le rouge et le citrin : celui-ci est sans contredit le meilleur. L'arbre qui le produit est de la grandeur des noyers, ses feuilles sont très-vertes, et ressemblent à celles du lentisque.

Le santal citrin est très-odorant, sa couleur est d'un roux pâle, d'un goût aromatique, un peu amer, sans être désagréable, d'une odeur douce, agréable, et qui approche un peu d'un mélange de musc, de citron et de roses : les parfumeurs s'en servent; mais comme ce bois est cher et rare, on lui substitue quelquefois le bois de chandelle, qui a la même couleur, mais qui a une odeur approchant de celle du citron.

Par l'analyse, on retire du santal une huile subtile et en abondance.

Sarriette. Petite plante fort aromatique, et qui ressemble assez au thym; elle est de deux sortes, la domestique et la sauvage, toutes deux odorantes, et toutes deux fort communes et fort connues.

Sassafras. On connaît sous ce nom un bois, ou plutôt une racine d'un roux blanchâtre, spongieuse et légère, de couleur cendrée, roussâtre en dehors, d'un goût âcre, douçâtre, aromatique, d'une odeur pénétrante, qui approche de celle du fenouil et de l'anis. On retire cette racine d'une espèce de laurier qui croît à la Virginie, au Brésil, à la Floride, etc. Cet arbre est toujours vert; il paraît qu'il peut s'élever en France, où il est cependant encore fort rare.

Le bois de sassafras abonde en parties volatiles subtiles, comme le prouve son odeur : il excite la transpiration et la sueur. On l'emploie utilement dans les maladies vénériennes. On en retire une huile essentielle. On nous envoie quelquefois du bois d'anis pour celui de sassafras.

Sauge. Plante aromatique : on en distingue de plusieurs

sortes, toutes fort communes et fort connues; mais la petite espèce est préférable.

La sauge passe pour être céphalique et cordiale : on l'ordonne en infusion comme le thé, auquel les Chinois le préfèrent, puisqu'on assure qu'ils donnent trois ou quatre fois plus de thé dans l'échange qu'ils en font avec la sauge.

On fume de la sauge comme du tabac pour débarrasser le cerveau. On prépare avec les fleurs de sauge une conserve, avec la plante entière une huile distillée et une huile par infusion et par coction : l'on fait un vinaigre avec les feuilles et les fleurs. Cette huile aromatique est très-bonne pour les rhumatismes.

Sébestes. Ce sont des petites prunes noirâtres, pointues à leur sommet, ridées, à demi desséchées, membraneuses, et appuyées sur un calice qui est concave : ce fruit est composé d'une pulpe brune, roussâtre, visqueuse, douce au goût, fort adhérente : il a un petit noyau quelquefois triangulaire, d'autres fois aplati, contenant souvent deux amandes oblongues, triangulaires, blanches, et d'un goût agréable quand elles sont récentes. Ce fruit est sujet à se moisir, ou à être rongé des mites.

L'arbre qui porte ce fruit, croît en Syrie et en Egypte. Les sébestes sont plus visqueux que les jujubes : on fait un très-grand usage de ces fruits dans la toux, dans la difficulté de respirer, l'enrouement, etc. Ils amollissent et lâchent le ventre : on les fait entrer dans les tisanes pectorales, humectantes et adoucissantes.

Serpolet. C'est une espèce de thym, dont un des principaux caractères se tire de ses feuilles, qui sont ovales et bordées de quelques cils à leurs parties postérieures.

Le serpolet est âcre au goût, un peu amer, styptique, odorant, et rougit un peu le papier bleu; c'est une plante stomachique, céphalique; elle purifie le sang : son usage est intérieur et extérieur.

Stéchas. Plante dont on distingue deux espèces; savoir : le stéchas à feuilles dentelées, et le stéchas arabique. Nous ne parlerons que de ce dernier

Cette plante, haute d'une à deux coudées, a toute entière une odeur aromatique et un goût âcre un peu amer : elle croît abondamment en Languedoc, en Provence, aux îles d'Hières, appelées par les anciens *îles stécades*. On cultive aujourd'hui dans nos jardins et nos serres le stéchas, et il s'y élève assez bien. On choisit ses têtes écailleuses les plus nouvelles, odorantes et un peu amères, car, en vieillissant, elles perdent leur couleur et leur odeur. Par la distillation

on retire du stéchas fleuri une huile essentielle aromatique en assez grande quantité : c'est de là que dépend son odeur et son efficacité; on fait principalement usage du stéchas pour les maladies de nerfs.

Storax. *Voyez* Baume.

Succin. Il est nommé aussi *ambre jaune* ou *karabé*, et il est le plus beau de tous les bitumes par ses caractères extérieurs ; il est en morceaux irréguliers, d'une couleur jaune ou brune, transparens ou opaques, formés par couche ou par écailles. Il est susceptible d'un très-beau poli. Lorsqu'on le frotte quelque temps, il devient électrique et capable d'attirer des pailles. Les anciens, qui lui connaissaient cette propriété, avaient donné au succin le nom d'*electrum*, d'où est venu celui d'électricité, et celui de karabé, qui signifie attire-paille.

Ce bitume est d'une consistance assez dure, et qui approche de celle de certaines pierres ; ce qui a engagé quelques naturalistes à le ranger parmi les pierres précieuses. Cependant il est friable et cassant. Lorsqu'on le pulvérise, il répand une odeur assez agréable. On rencontre souvent dans son intérieur des insectes très-bien conservés et très-reconnaissables ; ce qui prouve qu'il a été liquide, et que, dans cet état, il a enveloppé les corps qu'on y trouve. Le succin est le plus souvent enfoui à une plus ou moins grande profondeur ; il se trouve sous des sables colorés, en petites masses incohérentes et dispersées sur des lits de terre pyriteuse, recouvert d'une couche de bois chargé de matière bitumineuse noirâtre. Il nage aussi sur les bords de la mer : on le ramasse sur ceux de la Baltique, dans la Prusse ducale ; on en trouve près de Sisteron en Provence, en Italie, en Pologne, en Suède.

Le succin exposé au feu ne se liquéfie qu'à une chaleur assez forte; il se ramollit et se boursoufle beaucoup. Lorsqu'on le chauffe avec le contact de l'air, il s'enflamme et répand une fumée très-épaisse et très-odorante. Sa flamme est jaunâtre, variée de vert et de bleu. On en retire, par l'analyse chimique, une huile qui paraît se rapprocher des huiles essentielles; elle a leur volatilité, leur odeur ; elle est très-inflammable.

Le succin est d'usage en médecine comme anti-spasmodique. On l'emploie en nature après l'avoir lavé avec de l'eau chaude et réduit en poudre fine sur le porphyre. On s'en sert pour certaines fumigations, en jetant ce bitume en poudre sur une brique bien chaude, et en dirigeant la fumée qu'il exhale sur la partie qu'on se propose de soumettre à son action. L'huile de succin est employée intérieurement et

extérieurement aux mêmes usages que le succin lui-même ; on la prescrit à des doses moins fortes à cause de son activité plus grande. Il entre dans la compositon du *sirop de karabé* et dans celle de l'*eau de Luce*. Les plus beaux morceaux du succin sont employés à faire des bijoux.

Sureau. Arbrisseau dont il y a plusieurs espèces ; ils sont très-grands et très-jolis, surtout dans le mois de juin, quand ils sont chargés de fleurs. Ces fleurs sont blanches et rassemblées en ombelles. Chaque fleur est en rosette : il leur succède des baies sphériques qui sont noires dans certaines espèces, et blanches, rouges ou vertes dans d'autres ; les feuilles sont composées de grandes folioles pointues, découpées et dentelées sur les bords, opposées deux à deux sur les branches.

On fait un vinaigre aromatique avec les fleurs vertes de sureau ; on l'appelle *vinaigre surard* : il est très-agréable pour l'usage de la table, et moins contraire à l'estomac que le vinaigre simple. Quelques personnes mettent des fleurs de sureau sèches dans le moût de raisin, pour donner au vin un goût de muscat. Si on met des pommes sur des lits de fleurs de sureau desséchées, et qu'on les enferme dans une boîte, elles contracteront un goût de muscat. Le sureau est très en usage en médecine. Les baies de sureau pourraient servir aux teintures ; mais elles sont sujettes à changer de couleur en vieillissant.

T.

Thé. Nom qu'on donne vulgairement à des feuilles de plantes desséchées et roulées, dont on fait usage en infusion ou décoction pour différens besoins : il y en a de plusieurs espèces.

Le thé le plus agréable et le plus estimé est celui qui nous vient de la Chine par terre, et que la caravane apporte à Pétersbourg. Il a une odeur de violette fort douce, que les thés arrivés par mer n'ont pas.

On vend en Europe une espèce de *thé impérial* fort cher, non seulement à cause du choix de ses feuilles, mais à cause de leur odeur subtile et agréable qui est très-estimée des Indiens mêmes. Ce thé n'est pas le même qui porte ce nom en Chine, et qui est réservé pour les grands du pays. Le thé impérial de l'Europe a la feuille assez grande, lâche ou moins roulée, sa couleur est d'un assez beau vert.

Le *thé vert* des boutiques est en feuilles longuettes, plus fortement roulées, tirant sur le vert : quand elles sont nou-

vellement préparées, leur infusion est claire et verte, d'une saveur agréable, d'une douce odeur de foin nouveau, ou d'iris ou de violette; le sucre que nous mettons en corrige l'âcreté.

Le *thé-bout* est d'un roux noirâtre; la feuille en est petite, arrondie, ou très-roulée : elle a été plus froissée et plus rôtie que le thé vert : cette espèce de thé donne à l'eau une couleur jaunâtre, et on prend ordinairement ce thé au lait.

Quoique le thé ne soit pas dépourvu de toute vertu, puisqu'il est astringent et sudorifique, l'usage fréquent de cette boisson, surtout à l'eau, détruit l'estomac, le ton et le ressort du genre nerveux. Il convient donc mieux comme remède en cas de besoin que comme boisson journalière.

Thym. Plante qui a une odeur suave et un goût pénétrant, chaud et aromatique : elle contient beaucoup d'huile et de sel essentiels.

L'usage du thym est intérieur et extérieur : on s'en sert en cuisine pour relever la saveur des viandes et du poisson. Son huile essentielle est carminative, stomachique, propre pour le mal de dents qui vient de carie; il suffit d'en imbiber un peu de coton, qu'on introduit dans le trou de la dent malade.

V.

Vanille. *Voyez* falsification du chocolat, page 91.

Verjus. Espèce particulière de raisin âpre, acide, que l'on cultive abondamment aux environs de Paris, et dont on exprime le jus que l'on conserve pour l'employer dans des assaisonnemens. On en fait aussi des gelées d'un goût exquis. Le verjus exprimé est astringent et rafraîchissant.

Violette. Plante qui croît par touffes en terre grasse, dans les fossés, le long des haies, contre les murailles, à la campagne et dans les jardins où elle se multiplie aisément par des filets longs et rampans qui prennent racines çà et là. De sa racine s'élèvent des pédicules grêles qui, au commencement du printemps, portent chacun une petite fleur très-agréable à la vue, d'une belle couleur pourprée ou bleue tirant sur le noir, d'une odeur fort douce, très-agréable, répandant au loin son parfum délicieux; elle est d'un goût visqueux et un peu âcre.

Cette plante ne perd point ses feuilles ni sa verdure pendant l'hiver; elle donne une jolie variété à la fleur tantôt bleue et tantôt blanche, plus rare que la précédente : mais il y a

un inconvénient qui fait tort à ces dernières, c'est que les queues étant trop faibles pour les soutenir, et les laissant traîner par terre, elles sont très-souvent terreuses.

Les violettes noires cultivées, qu'on nomme communément *violettes de mars* ou *de carême*, sont meilleures que celles qui viennent dans les bois et dans les campagnes. On préfère ordinairement celles qui ont été cueillies dans un temps sec, et qui n'ont point été décolorées par les eaux des pluies, ou par l'ardeur du soleil. On en tire un sirop qui est très-pectoral. Les confiseurs et les pharmaciens font aussi une conserve avec les fleurs pilées et le sucre; elle a les mêmes propriétés que le sirop, et convient à ceux qui ont le ventre paresseux. La dose est d'une demi-once. La teinture de violettes est une liqueur d'épreuve très-commode; tout fluide qui contient de l'acide se décèle en se colorant en rouge. Son changement en couleur verte annonce la présence de l'alcali.

Y.

Yeux d'écrevisse. Ce ne sont point les yeux de l'écrevisse qu'on appelle ainsi en médecine. Ce sont de petites pierres blanches, à figures de boutons, rondes en dessus, ordinairement aplaties par leur base, et qui se trouvent dans le corps des animaux de ce nom. Chaque écrevisse en produit deux tous les ans; savoir, une de chaque côté de la partie antérieure et inférieure de l'estomac. Vers la fin du printemps les écrevisses muent, et alors elles se dépouillent non-seulement de leur enveloppe; mais encore de leur estomac : c'est dans ce temps qu'on trouve les pierres appelées improprement yeux d'écrevisses.

Les pierres d'écrevisses n'ont ni saveur ni odeur apparentes : ce sont des absorbans terreux qu'on fait prendre pour adoucir les acides de l'estomac, et qui entrent en poudre dans diverses compositions.

Z.

Zédoaire. Racine qu'on nous apporte de l'île de Ceilan; elle a quelque rapport avec le gingembre, et peut servir dans le même cas. On en trouve de deux sortes dans le commerce, l'une longue, pleine d'un suc âcre, volatil et huileux, et l'autre ronde, plus rare que la précédente.

La zédoaire, distillée avec de l'eau commune, fournit une huile essentielle dense et épaisse, qui se fige et prend la forme du camphre le plus fin. La racine est très-utile dans les maladies scorbutiques; elle fortifie l'estomac : on en fait usage en mêlant sa poudre avec du sucre, et avec les poudres de l'ambre gris, de la cannelle, et le baume du Pérou.

VOCABULAIRE

Des termes techniques, pour l'intelligence de ce traité.

ABAISSER la pâte ou former des abaisses, c'est l'étendre avec un couteau de bois sur une table que l'on nomme *tour*.

ACERBE, saveur qui occasionne une astriction à la langue et aux lèvres, et les resserre, comme lorsqu'on mâche des prunelles sauvages, ou des coins verts.

ACIDES, sont des substances salines qui ont une saveur aigre qui agace les dents. Une propriété des acides, c'est de changer en rouge quelques couleurs bleues végétales, telles que celles du tournesol, du sirop de violettes, etc.

Les acides minéraux sont, le vitriolique, le nitreux et le marin.

Les acides végétaux sont, le vinaigre et tous les sucs acides des végétaux.

Les acides animaux sont ceux qu'on retire par l'analyse des graisses animales.

ALEXITÈRE, remède contre la morsure des animaux venimeux.

ALCALI, substance saline, qui a une saveur âcre, caustique et brûlante. Un des caractères de l'alcali est de verdir le sirop de violettes.

On a l'alcali marin ou minéral, l'alcali végétal, qu'on obtient par le lavage des cendres des végétaux, et l'alcali volatil qu'on tire par l'analyse des matières animales et végétales qu'on a fait putréfier.

ALCOHOL, nom donné à l'esprit de vin par les chimistes modernes.

ANALYSE, résolution des mixtes dans leurs principes ou leurs parties simples pour les considérer en détail, afin d'avoir une connaissance plus exacte des parties qui les composent.

ANTI-SEPTIQUE, remède contre la peste.

ANTI-SPASMODIQUE, remède contre les spasmes ou convulsions.

APÉRITIF, remède propre à lever les obstructions, en expulsant les matières glaireuses par la voie des urines.

ASSORTISSOIR ; c'est une sorte de crible, dont les trous sont assortis à la grosseur et à la forme des dragées qu'on veut faire.

ASTRINGENS, remèdes qui ont la vertu de resserrer.

BAIN-MARIE, eau chaude ou bouillante, dans laquelle on met un vase pour échauffer le liquide qu'il contient.

BAIE, nom donné à de petits fruits mous, charnus, succulens, qui renferment des pepins ou des noyaux ; tels sont les fruits du genèvrier, du laurier, etc.

Lorsque de pareils fruits sont réunis en grappes, on leur donne alors le nom de *grains*. Par exemple, on dit des grains de groseilles, un grain du sureau.

BÉCHIQUE, remède qui calme la toux, et facilite l'expectoration.

BLANCHET, grosse étoffe de laine, plus ou moins serrée, qu'on attache par les quatre coins sur un carrelet pour y faire passer les sirops.

BLANCHIR ou faire blanchir, c'est enlever de dessus les abricots, amandes, etc., cette espèce de bourre ou de duvet dont ils sont chargés, en faisant passer ces fruits par une lessive que nous avons indiquée.

BLANCHIR, c'est aussi faire cuire des fruits dans l'eau, ou du moins les y amollir.

CALICE, est l'enveloppe extérieure ou le soutien des autres parties de la fleur ; sa couleur est communément verte : il y a des plantes qui n'en ont point.

CANDIR, se dit de la préparation du sucre en le fondant, le clarifiant et le cristallisant six ou sept fois différentes pour le rendre dur et transparent.

CANDIS, se dit des confitures de fruits ordinairement entiers, sur lesquels on a fait candir du sucre, après qu'ils ont été cuits dans le sirop, ce qui les rend comme de petits rochers cristallisés de diverses formes et figures.

Candis, se dit encore des confitures liquides lorsque, après avoir été gardées long-temps, le sucre vient à s'en séparer et à s'élever au-dessus du fruit, où il forme une espèce de croûte dure.

CANNELON, moule de fer-blanc cannelé, pour donner cette forme aux crêmes ou fromages glacés. On appelle aussi cannelon la substance même qui a été glacée dans un de ces moules.

CARMINATIF, remède qui dissipe les vents et les flatuosités de l'estomac et des intestins.

Carrelet, châssis carré de bois, avec une pointe de clou à chaque coin, pour y attacher un blanchet ou un linge, afin de passer commodément les sirops et autres liqueurs.

Cassons, portion de sucre et de cacao brisés.

Caustique, qui brûle, qui est corrosif.

Céphalique, remède propre aux maladies du cerveau.

Chancir, c'est commencer à moisir; on dit que la confiture est chancie, lorsqu'elle est couverte d'une pellicule blanchâtre; on dit qu'elle est moisie, quand il s'élève de cette pellicule blanchâtre une efflorescence en mousse blanchâtre ou verdâtre. La confiture trop cuite candit; celle qui ne l'est pas assez ou qui manque de sucre, chancit.

Charger; c'est remplir une petite poche en cuivre, de sirop et quelquefois de sucre en poudre, dont on couvre les dragées dans la bassine, pour les grossir, blanchir et finir.

Chausse; c'est une toile ou telle autre étoffe taillée et cousue en forme de capuchon, pour y faire passer les liquides qu'on veut clarifier : elle sert aux mêmes usages que le blanchet.

Clarequet; c'est une espèce de pâte transparente : on en fait de plusieurs espèces, de pommes, de poires, etc.

Clarification, opération par laquelle on rend une liqueur claire, nette et limpide.

Clayon; les confiseurs appellent ainsi un rond de fil d'archal ou d'osiers en treillis assez serré, sur lequel ils posent particulièrement ce qu'on tire au sec, en travaillant le sucre pour le glacer.

Coffret, diminutif de coffre. Les confiseurs donnent ce nom à des boîtes de bois de diverses grandeurs, dans lesquelles ils serrent leurs confitures.

Cohober; c'est lorsqu'on met sur son marc une liqueur distillée, pour la faire distiller de nouveau.

Colature, se dit d'une liqueur qu'on a passée au travers d'un linge ou d'une étoffe pour la séparer de ses impuretés.

Concasser, c'est piler grossièrement.

Concret, se dit d'une substance liquide qui devient solide.

Confire; c'est donner à un fruit, à une plante, ou à une herbe, une sorte de préparation, en l'infusant dans du sucre, sirop, eau-de-vie ou vinaigre, pour leur donner un goût agréable, ou pour les conserver plus long-temps.

Cordial, se dit des substances qui ont la propriété de rétablir le cœur malade, et de le fortifier dans ses faiblesses.

Cornue, vaisseau de terre ou de verre, qui a un cou recourbé auquel on joint un récipient.

Cosmétiques, préparations qui servent à l'embellissement de la peau.

Crême-vierge; c'est celle qui est crue et sans mélange.

Décanter; c'est verser doucement et par inclination une liqueur, pour la séparer du dépôt qu'elle a formé.

Décoction, est la cuisson de certaines substances, en les faisant bouillir dans de l'eau, du vin, du lait ou autres liqueurs, pour en extraire la vertu ou pour les ramollir, en sorte qu'on puisse en tirer les pulpes.

Décuire le sucre; c'est remettre le sucre dans son état naturel, et le rendre tel qu'il était avant d'avoir été cuit; ce qui se fait par le moyen d'eau, dans laquelle on le passe, et autres procédés que nous avons décrits.

Dégraisser; c'est mettre un peu d'eau dans les compositions trop épaisses.

Dentifrice, nom que l'on donne aux substances dont on se sert pour se frotter et se nettoyer les dents.

Diablotins, espèce de dragées, fort grosses et longues, faites de chocolat incrusté de sucre en grains très-durs.

Diaphorétique, épithète qu'on donne aux remèdes qui excitent la transpiration.

Digérer, Digestion, se disent d'une substance qu'on met dans un matras à une chaleur douce, avec une liqueur appropriée pour en extraire quelque principe.

Diurétique, remède qui excite l'urine.

Drastique, épithète donnée aux purgatifs violens.

Egouttoir, ustensile de la grandeur d'un plat, et percé comme une écumoire.

Elixir, teinture médicamenteuse extraite de plusieurs ingrédiens, et qu'on prend par cuillerées.

Embryon, se dit en botanique du jeune fruit qui renferme en petit la plante.

Empyreume; c'est l'odeur désagréable que prennent les liqueurs, lorsqu'on distille à trop grand feu.

Etamine, étoffe que l'on passe dans une pièce de cuivre ou de fer-blanc un peu creuse et percée de plusieurs trous en forme de passoire; on s'en sert pour égoutter les fruits, soit après les avoir blanchis à l'eau, soit même en les tirant du sucre.

Etamine, en botanique, est le nom de petits filamens

placés au milieu du calice des fleurs, et qui ont leur sommet chargé d'une poussière très-fine.

Evaporation, dissipation lente de l'humidité superflue d'une liqueur, ou de quelque autre matière, en vapeurs, par le moyen du feu ou du soleil.

Exotique, se dit des plantes sèches qu'on nous apporte des pays étrangers.

Exprimer, c'est tirer le jus de quelque substance, en la pressant.

Extraire, c'est séparer par l'étamine ce qui est clair de ce qui ne l'est pas.

Fèces ou Lie, c'est ce que déposent par le repos les liqueurs fermentées.

Fécule, substance blanchâtre qui se précipite au fond des sucs exprimés de certaines racines charnues, comme celles d'iris, d'arum, etc.

Fers. On se sert de diverses sortes de fers à l'office, soit pour les gaufres, soit pour découper les papiers.

Filtrer, c'est faire passer une liqueur à travers la chausse ou du papier gris, pour la rendre plus limpide.

Flegme, partie aqueuse d'une liqueur spiritueuse.

Fouet de brins de buis ou d'osiers, pour fouetter les blancs d'œufs ou la crême.

Four de campagne; c'est un four en cuivre rouge, portatif et long, de trois ou quatre doigts de hauteur, un peu élevé sur ses pieds pour qu'on puisse y mettre du feu dessous, selon le besoin, et garni d'un couvercle à rebords, pour retenir le feu qu'il faut quelquefois mettre dessus.

Galons, ce sont des boîtes rondes dont on fait usage pour serrer les dragées et autres confitures sèches : on leur donne peut-être ce nom, parce qu'elles sont bordées en haut et en bas d'une espèce de galon ou dentelle en peinture.

Garder au liquide; c'est confire un fruit quelconque, de façon à le conserver toujours liquide.

Gaufrier; c'est un moule à charnière dans lequel on fait cuire les pâtes appelées gaufres.

Gimblette, ouvrage de confiserie, fait en forme d'anneaux, de chiffres, etc. d'une pâte mêlée avec du vin d'Espagne ou du vin blanc commun, des œufs et de la farine, à laquelle on donne telle odeur qu'il plaît.

Glacer, c'est orner des plats de dessert d'une sorte de garniture de sucre et autres ingrédiens semblables.

Glacer, se dit aussi des fruits confits sur lesquels le sucre est candi et transparent.

Glaces ; ce sont des liquides, des sucs de fruits, des marmelades et crêmes que l'on fait geler pour les rendre plus rafraîchissans et plus agréables au goût. On fait des glaces d'une infinité de compositions ; nous avons donné les recettes des principales.

Grainer, se dit d'une crême ou de blancs d'œufs, dont les parties se congèlent séparément en forme de petits grains.

Grillage, ouvrage auquel on donne ce nom, parce qu'on le laisse un peu roussir sur le feu. On fait des grillages d'amandes, de tailladins de citron, etc.

Hépatique, se dit des remèdes propres aux maladies de foie.

Hétérogène, qui est de différente nature ou qualité.

Histérique, épithète donnée aux médicamens que l'on juge convenables aux évacuations périodiques.

Homogène, semblable, composé de parties de semblable nature.

Houlette, espèce de cuiller de fer-blanc ou d'un autre métal, qui a la forme d'une houlette, pour travailler les neiges et les glaces.

Hydragogue, épithète des remèdes qu'on prescrit aux hydropiques.

Impalpable, se dit d'une poudre si fine et si déliée, qu'on ne peut plus en sentir les molécules entre les doigts.

Imprégné, se dit d'un corps qui contient une substance qui n'est pas combinée avec lui, comme une éponge imbibée d'eau.

Incisif, terme qui se dit des remèdes propres à diviser et atténuer les humeurs grossières.

Incrassant, épithète que l'on donne aux substances qui épaississent le sang et les humeurs.

Indigène, se dit des plantes qui croissent dans notre climat.

Infusion ; c'est l'attraction d'un suc, d'une odeur ou d'une saveur que l'on obtient par la chaleur de l'eau, versée sur la substance qu'on y laisse tremper quelque temps.

Lait virginal, c'est une teinture cosmétique.

Laxatif, médicament qui purge doucement.

Lénitif, doux, sans acrimonie, adoucissant.

Liquéfier, c'est rendre fluide par la chaleur un corps

qui a de la consistance, comme lorsqu'on fait fondre de la cire, de la graisse, etc.

Lut, nom que l'on donne à une substance mixtionnée, tenace et ductile, qui devient solide en se desséchant, et qui, étant appliquée sur les jointures des vaisseaux, empêche l'air d'y entrer et d'en sortir.

Macérer, est la même chose que digérer.

Matras, est une bouteille à long cou, qui a sa capacité ronde comme une boule, et dont on se sert dans les digestions et dans d'autres préparations.

Monder, signifie nettoyer ou séparer quelques matières d'un mixte : monder les amandes, c'est en enlever la peau, après les avoir échaudées.

Moule, c'est un instrument ou vaisseau qui sert à donner une forme à certaines substances.

Mousseline, est un ouvrage en pâte de gomme adragant, détrempée dans de l'eau claire et du jus de citron avec du sucre superfin en poudre et passé au tamis, mêlant et battant bien le tout ensemble jusqu'à ce que la pâte soit bien maniable. On en peut faire de la rouge, en y ajoutant de la cochenille préparée; de la violette, en y mêlant de l'indigo et de l'iris; et de la jaune, avec de la teinture de safran.

Mousses, sortes de glaces composées avec une crême légère et en mousse.

Mout, est le suc des raisins avant qu'il ait fermenté.

Mucilage; c'est une liqueur épaisse, visqueuse et gluante, tirée de différentes semences et racines.

Neige, composition de sucre et de jus de certains fruits, comme de framboises, de groseilles, de cerises, etc. qu'on fait glacer et qu'on sert sur la table.

Nervoir, espèce d'étampoir pour donner aux pastillages les nervures des feuilles.

Nompareille, espèce de dragées aussi menues que de la graine de navette, et quelquefois plus fines.

Ombellifère, terme générique dont on se sert pour désigner les plantes qui portent des fleurs en parasol, comme sont celles de fenouil, de l'angélique, du persil, etc.

Onctueux, qui est gras, huileux, visqueux et sulfureux.

Onglet, est une espèce de tache communément blanche ou différente en couleur du reste des feuilles de certaines fleurs; elle a la figure d'un ongle, et forme la partie infé-

rieure de ces mêmes fleurs, comme on le remarque aux œillets, aux roses, etc.

Orangeat, dragées faites de tailladins d'oranges aigres ou bigarades, qui sont fort agréables lorsqu'on y a employé de bon sucre.

Oxycrat, c'est un mélange d'eau et de vinaigre.

Oxymel, mélange de miel et de vinaigre.

Parenchyme, ce mot s'emploie quelquefois en parlant des fruits, et alors il désigne le squelette fibreux qui sert de cloison à quelque suc que ce soit. Par exemple, la chair d'une pomme est composée de parenchyme et de suc.

Pate, terme dont on se sert pour exprimer une préparation de quelque fruit, faite en broyant la chair avec quelque fluide ou autre mixtion, jusqu'à ce qu'elle ait quelque consistance, l'étendant ensuite sur un plat et la séchant avec du sucre en poudre jusqu'à ce qu'elle soit aussi maniable que de la pâte ordinaire. Ainsi, l'on fait des pâtes d'amandes, des pâtes de pommes, d'abricots, de cerises, de raisins, de prunes, de pêches, de poires, etc.

Perloir, espèce d'entonnoir de fer-blanc, dont le trou est fort petit pour laisser filer le sucre doucement sur les dragées à perler.

Pistil, c'est la partie de certaines fleurs qui en occupe ordinairement le centre, comme on peut le voir dans le lis, dans le pavot, etc.

Pulpe, c'est la partie charnue des fruits.

Raréfié, se dit d'un corps qui augmente de volume, sans augmenter de poids ou de pesanteur absolue.

Récipient, vaisseau destiné à recevoir une liqueur à mesure qu'elle distille.

Rectifier, se dit d'une liqueur ou d'une substance qu'on distille de nouveau pour la rendre plus pure.

Ressuer le chocolat (faire); c'est faire amollir du chocolat sans eau sur un feu doux.

Sachets: on entend par sachets, de petits sacs remplis de parfums, d'odeurs, etc.

Sédimens, se dit des parties les plus pesantes d'une chose qu'on a jetée dans une liqueur, après l'avoir réduite en poudre, et que l'on trouve précipitée au fond du vase après quelque temps de repos.

Sophistication, mauvaise substitution, ou frelaterie des substances simples.

Sorbetière, vase d'étain dans lequel on fait geler les sorbets ou compositions destinées à faire des glaces.

Spatule, intsrument large, aplati par un bout et arrondi par l'autre pour former un manche plus ou moins long ; il sert à remuer les compositions. On en fait d'argent, de fer, de bois, de verre, etc.

Suc, c'est le jus ou la partie savoureuse de quelque substance.

Sudorifique, épithète que l'on donne aux remèdes qui provoquent la sueur.

Tailladins, petites bandes de la chair de citrons ou d'oranges, etc. fendues extrêmement minces et en longueur comme les lardons.

Tambour, tamis très-fin pour passer le sucre en poudre.

Tamis a glace, tamis de crin très-fort et bien serré, qui sert à passer les fruits charnus pour les glacer.

Terrasse, c'est un bassin rond en tôle, ayant six pouces de hauteur et deux pieds de diamètre, avec deux ances latérales ; elle est destinée pour recevoir du charbon allumé dans diverses préparations.

Tirer au sec, c'est l'action de confire une chose en la faisant sécher pour la garder telle.

Torréfier, c'est dessécher fortement, à l'aide du feu, une graine, une racine, un fruit, etc. jusqu'à ce que la chose devienne friable ou puisse être mise en poudre facilement.

Tour, c'est le nom que l'on donne à la table du confiseur.

Tourner, signifie enlever la peau ou l'écorce fort mince et fort étroite avec un petit couteau, en tournant autour d'un citron, d'une orange.

Tournures, ce sont les bandes ou lanières qu'on enlève de dessus les citrons, les limons, les oranges, soit pour distiller, soit pour confire.

Travailler une glace, c'est remuer la composition dans une sorbetière avec la houlette, pour que la congelation se fasse également.

Triturer, c'est réduire en poudre des matières dans un mortier, en remuant le pilon circulairement autour du fond d'un mortier, et sans faire agir le pilon de haut en bas : cette manipulation est nécessaire pour pulvériser toutes les résines, la plupart des gommes-résines et autres substances très-friables.

Tube ou Tuyau, canal par où l'air et les choses liquides passent et ont une issue libre.

VAISSEAUX DE RENCONTRE, se dit de deux vaisseaux dont les ouvertures sont l'une dans l'autre. C'est toujours l'ouverture du vaisseau supérieur qui entre dans le vaisseau inférieur : cet appareil sert pous les digestions et circulations.

VAPEURS, parties subtiles d'un corps humide qui forment une espèce de fumée.

VERMIFUGE, épithète que l'on donne aux remèdes qui font mourir les vers et les chassent hors du corps.

VIDELLE, instrument de fer-blanc ou d'argent, dont on se sert pour évider certains fruits qu'on veut confire.

VOLATIL, subtil, léger, qui s'évapore et se dissipe.

VULNÉRAIRE, épithète que l'on donne aux médicamens qui sont propres pour la guérison des plaies.

ZESTER, c'est couper l'écorce d'un citron du haut en bas, par petites bandes et le plus mince qu'il se peut.

ZESTES d'oranges, de citrons, etc.; petites bandes d'écorce coupées de haut en bas et fort minces.

TABLE
ALPHABÉTIQUE ET RAISONNÉE
DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CE VOLUME.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

Q

R

S

T

U

V

Y

Z

FIN.

